

"一本妙趣横生的书！它可以帮助我们在红酒世界的迷津中漫游。"

# RED WINE FOR DUMMIES

BOOK 系列

# 红葡萄酒

探索红酒世界的好方法！

选、斟、酌红酒时的"急救包"

语言简练，教你如何挑选应时红酒

包括发音指南、词汇表和酿酒年份表！

推荐1000多种红酒！


(美)埃德·麦卡锡
(Ed McCarthy)
玛丽·埃文－莫利根 著
(Mary Ewing-Mulligan)
厉秀仁 译
吴敏华 译审



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS






“大家都特爱读《红葡萄酒》，原因是该书把一个十分复杂的题目描写得如此轻松随意，且知识含量颇高吧。初学饮酒者和酒迷们同样都会从头读到尾，兴趣盎然。”——布鲁诺·塞莱托 意大利皮埃蒙特塞莱托酒厂共有人

你能够说出墨尔乐和勃地酒的区别吗？当你记不得红酒是否可以和牛肉、面食或鱼共用时，你感到窘迫吗？无论你是个新手还是个十足的酒迷，你都会珍惜手中拥有的这本《红葡萄酒》。这本书会带你了解那个令人生畏的红酒世界。

这本书是你通向全世界红酒区域的行路图，包括西班牙、意大利、南美、加州和南非。书中配有有用的图表、红酒标签图样、专家秘诀、品酒技巧和作者推荐的红酒。有了这本便捷的指南在手，你很快就会充满信心地选购和收藏红酒了。

## 学会如何：

- 区分红、白葡萄酒的主要不同之处
- 轻松的从白葡萄酒转向喝红葡萄酒
- 通过颜色、气味和味道识别红酒的一般风格
- 辨认并读懂红酒标签上的内容
- 认识全世界酿制红酒的葡萄品种和生长地区
- 挑选佐餐的红酒
- 储藏红酒、醒倒红酒、均会训练有素


### 作者简介

*埃得·麦卡瑞*是一位注册酒类教育家、作家、咨询顾问和酒类收藏家，积极活跃在葡萄酒行业中已20余年。他为《葡萄酒爱好者》杂志撰稿，并且是《葡萄酒杂志》的特约撰稿人。

*玛丽·埃文·穆里根*是纽约国际酒类中心共有人和主任。她是惟一一位拥有葡萄酒大师头衔的美国妇女，享有这个头衔标志着拥有葡萄酒行业最高水平的学问和知识。



### “阿呆系列”为什么在国外如此畅销

在全球40多个国家和地区，“阿呆系列”已成为读者接触新事物时首选的参考书，与同类图书不同的是，“阿呆系列”——

- 是最适合读者水平的和可能需求的手边种类书：烹饪、职业规划、个人理财、健康、艺术、旅游、求职……
- 拥有几乎被全世界读者认同的品牌，“阿呆系列”已成为著名媒体追捧的对象
- 鲜明的黄黑封面装帧会抓住读者的眼球
- 专家级的作者队伍确保最好的书稿

### “阿呆系列”图书的庐山真面目

- “阿呆系列”到底什么样？
  知识实用、语言有趣、方便使用，帮助读者有效工作，轻松生活。
- “阿呆系列”写给谁的？
  新手、有一定经验的读者、专家级读者——任何想要进入新领域、任何想要有效并条理清晰地工作和生活的人。
- “阿呆系列”为什么独一无二？
  它拥有手买生动的解说、检到好处的图标、提供“便携卡”、更新实用的卡通画、身边发生的案例说法让读者成为一种乐趣。



ISBN 7-111-12306-9

ISBN 7-111-12306-9/ C·21

封面设计／电脑制作：鞠杨

定价：22.80元



9 787111 123064 >



# RED WINE FOR DUMMIES

系列

# 红葡萄酒

(美)埃德·麦卡锡
(Ed McCarthy)
玛丽·埃文－莫利根 著
(Mary Ewing-Mulligan)
厉秀仁 译
吴敏华 译审

机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS

红是激情和忠诚的色彩，红酒为成功加冕、胜利凯旋而酿。喝红酒催人向上，奋勇直前，红酒已经成为现代人生活中不可缺少的一部分。要了解红酒，热爱红酒，首先必读本书，这是一本关于世界红酒的百科全书。

本书会使你和红酒成为朋友。它将向你详细介绍红酒的色泽、气味、味道、与食物搭配的原则和各种不同风格形成的原因等基本知识。同样是卡百内·索维农葡萄，在法国波尔多和美国加州酿出的红酒却风采各异；有的红酒酿成即可饮用，但有的却需要陈化数十年，甚至演绎出传奇故事。红酒世界纷繁复杂、博大精深，本书将带你到浩如烟海的红酒世界中漫游。本书通俗易懂、风格轻松，实用性强，除推荐多种红酒外，还解答有关红酒的各种问题。书中还介绍了简单易行、可在家中操作的品酒练习。

为了使你更加了解红酒并买到称心如意的佳酿，书后附有红酒名称的英文发音指南、词汇和酿制年份表，并向你提供美国邮购售酒的厂家地址。

本书读者对象是酿酒师、品酒师、喜爱和想了解红葡萄酒的人。

Original English language edition Copyright © 1996 IDG Books Worldwide, Inc.All rights reserved. No part of this book, including interior design, cover design, and icons, may be reproduced or transmitted in any form, by any means(electronic, photocopying, recording, or otherwise) without the prior written permission of the publisher.

All rights reserved including the right of reproduction in whole or in part in any form. This translation published by arrangement with Wiley Publishing, Inc.

本书中文简体字版由 Wiley Publishing, Inc. 授权机械工业出版社在全球独家出版发行，未经出版者书面许可，不得以任何方式抄袭、复制或节录本书中的任何部分。

版权所有，侵权必究。

本书版权登记号：图字：01-2003-0309

**图书在版编目（CIP）数据**

红葡萄酒／（美）麦卡锡（Mccarthy,E.）（美）埃文（Ewing-Mjlligan,M,）著；厉秀仁译．—北京：机械工业出版社，2003.6

（阿呆系列）

书名原文：Red Wine for Dummies

ISBN 7-111-12306-9

Ⅰ．红…　Ⅱ．①麦…②埃…③厉…　Ⅲ．葡萄酒－基本知识　Ⅳ．TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2003）第 041936 号

机械工业出版社（北京市百万庄大街 22 号　邮政编码 100037）

责任编辑：刘秀云　版式设计：张世琴　责任校对：申春香

封面设计：鞠　杨　责任印制：施　红

北京铭成印刷有限公司印刷·新华书店北京发行所发行

2004 年 1 月第 1 版·第 1 次印刷

890mm × 1240mm　A5·9 印张·2 插页·276 千字

0 001-4 000 册

定价：22.80 元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社发行部调换

本社购书热线电话（010）68993821、88379646

封面无防伪标均为盗版

# 红葡萄酒

便携卡

## 红酒酿酒年份指南

像任何酿酒年份表一样，请将其视为一份不完整的指南。一些酒并未包括在其中。

| 产酒区 | 1985 | 1986 | 1987 | 1988 | 1989 | 1990 | 1991 | 1992 | 1993 | 1994 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 波尔多 | | | | | | | | | | |
| 梅多克、格拉夫 | 90c | 90a | 75c | 85a | 90b | 95a | 75b | 75b | 80a | 85a |
| 波尔多 | | | | | | | | | | |
| 珀梅罗尔、圣·艾美隆 | 85c | 85a | 75d | 85a | 90b | 95a | 65c | 75b | 80a | 85a |
| 科特·努伊 | | | | | | | | | | |
| 勃艮第红酒 | 85c | 75d | 85c | 85b | 85b | 95a | 85b | 75b | 85a | 80a |
| 科特·博恩 | | | | | | | | | | |
| 勃艮第红酒 | 85c | 70d | 80d | 85b | 85b | 90b | 70c | 80b | 85a | 80a |
| 里奥哈（西班牙） | 80c | 80c | 80c | 85b | 85b | 90b | 70c | 80c | 85a | 80a |
| 北罗纳 | 90c | 80b | 75c | 90c | 95b | 90a | 90b | 75c | 65c | 85a |
| 南罗纳 | 80c | 75c | 60d | 85c | 95a | 95b | 70c | 75c | 80b | 85a |
| 皮埃蒙特 | 95b | 85c | 80c | 90a | 95a | 95a | 80c | 70c | 85b | 80a |
| 托斯卡尼 | 95c | 85c | 75c | 90a | 70c | 90b | 75c | 70c | 75c | 85a |
| 加州北海岸 | | | | | | | | | | |
| 卡百内·索维农 | 90b | 80c | 85c | 75c | 80b | 95b | 95b | 90b | 85a | 95a |

注：100＝出色
95＝优秀
90＝极好
85＝好
80＝比较好
75＝一般
70＝一般以下
65＝差
50－60＝很差
a＝酒太新不能喝
b＝现已可喝，经陈化品质会更好。
c＝随时可喝
d＝可能过于陈旧

# 红葡萄酒

阿呆系列 最畅销丛书

便携卡

## 此卡帮你寻找意中风格的红酒

| 如果你想要一种…… | 请品尝…… |
| --- | --- |
| 爽口、酒体轻盈的红酒 | 巴多里诺(Bardolino)或瓦尔波里塞拉（Valpolicella）<br>博若莱（Beaujolais）<br>低廉的美国黑比诺（Pinot Noir）<br>低廉的勤地（Chianti）<br>卢瓦尔河谷红酒(谢侬、布尔盖耶)(Chinon, Bourgueil) |
| 强劲、酒体适中的红酒 | 不太贵的波尔多酒（Bordeaux）<br>古典勤地(Chianti Classico)<br>里奥哈（Rioja）<br>法国南部产卡百内（Cabernets）或西拉（Syrahs）<br>不太贵的勃艮第红酒（Burgundies）<br>博若莱等级酒(Beaujolais crus) |
| 柔和、酒体适中的红酒 | 大多数美国黑比诺(US PinotNoirs)<br>便宜的加州卡百内(California Cabernets)和墨尔乐(Merlots)<br>便宜的津芳德尔(Zinfandels)<br>多种澳大利亚西拉葛酒(Shiraz)<br>澳大利亚卡百内（Australian Cabernets）<br>大多数科特－罗纳红酒(Cotes du Rhone)<br>智利卡百内(Chilean Cabernets)和墨尔乐(Merlots) |
| 强劲、酒体丰满的红酒 | 较好的加州卡百内、墨尔乐和津芳德尔<br>较好的波尔多酒<br>巴罗洛(Barolo)、巴巴莱斯科(Barbaresco)和布吕奈罗－迪－蒙塔尔西诺(Brunello di Montalcino)<br>教皇新堡（Chateauneuf-du-Pape）<br>赫米塔奇（Hermitage）和科特－罗蒂埃（Cote Rotie）<br>较好的勃艮第红酒 |

## 供初饮红酒者喝的红酒

许多红酒含有单宁，味道苦涩，对初饮者来说很难喝。下面的红酒单宁含量低，柔和，容易上口。我们特别推荐给那些刚刚开始享用红酒的朋友。

| 酒名 | 原产国 |
| --- | --- |
| 巴伯拉(Barbera) | 意大利 |
| 巴多里诺(Bardolino) | 意大利 |
| 博若莱(Beaujolais) | 法国 |
| 墨尔乐(Merlot) | 美国（加州、华盛顿、长岛） |
| 黑比诺(Pinot Noir) | 美国（加州、俄勒冈） |
| 西拉兹(Shiraz) | 澳大利亚 |
| 瓦尔波里塞拉(Valpolicella) | 意大利 |
| 津芳德尔(Zinfandel) | 美国（加州） |

# 出版者致谢

感谢您购买此书，关于“阿呆系列”图书如果您有任何评论、意见和要求请与whynot@mail.machineinfo.gov.cn联系。

如下人员促成了本系列图书中文版的问世和推广：

选题策划：李　奇　刘保文　李卫东　周中华
　　朱　峰　常淑荼　缪立进　刘秀云
版权联络：谌建辉
策划编辑：刘秀云
文字编辑：余　红
媒体推广：徐　彤　孟玉琴　王　霞
活动推广：赵丽敏




最畅销丛书

# 最佳指导书！

你有没有发现那些传统的参考书到处都充斥着没完没了的技术细节和你永远也不会采用的建议？你有没有因为问题棘手而不能及时作出生活中的重要决策？读一读我们向您推荐的“阿呆系列”商务和生活类参考书吧。

你可能很有能力，但是没完没了的公私事务和如影随形的烦心事却总是让你感到很无助；你兢兢业业地工作，却总是遇到挫折和困难……“阿呆系列”商务和生活参考书运用快乐的方法、实用的风格以及卡通画和幽默的图标帮你驱散恐惧、重塑信心。轻松但不轻浮，这套丛书将成为你每天处理个人和公司事务的完美生存手册。

“阿呆系列”图书不仅是出版界的一个奇迹，更是一个时代的标志。

——《纽约时报》

……买这套丛书不会错。

— 沃尔特·莫斯伯格

《华尔街日报》

书中是一个详尽、可靠、权威的信息世界……

——《美国新闻与世界报道》

已经有成千上万的读者心悦诚服。正是这些读者使“阿呆系列”成为最畅销的计算机和商务系列丛书。他们写信要求出版更多品种的本系列图书。

如果你正在寻求学习商务和其他门类知识的最佳途径，请关注“阿呆系列”，它会向你伸出援助之手。

# 对本书的评论

“《红葡萄酒》的作者把一个十分艰难的题目描写得如此轻松随意，且知识含量高，初学饮酒者和酒迷们都会兴趣盎然地从头读到尾。”

——布鲁诺·塞莱托，塞莱托酒厂总裁（塞莱托酒厂是意大利皮埃蒙特地区最有影响的酒厂之一）

“非常棒！把一个复杂的主题讲解得如此清晰、易懂，又不失幽默。”

——伊夫·杜兰得，美国酒类从业者协会，董事长

“如果你觉得购买、讨论甚至喝红酒都令人生畏的话，《红葡萄酒》这本书肯定会帮你解除烦恼。从一种葡萄到另一种葡萄，一个国家到另一个国家，一个酒厂到另一个酒厂，这本书把所有关于红酒的知识放在你的指头和舌尖上。读这本书不亚于亲自喝上一杯红酒那么美妙。”

——阿兰·赫·韦茨曼，律师，红酒爱好者

“妙趣横生！知识丰富又简单易懂。有了它我们就可以到世界红酒的迷津中漫游。这本书会帮你了解‘terror’的基本含义和玩味红酒给你的生活带来的巨大乐趣。”

——理斯·杰克逊，肯得尔－杰克逊酒厂、阿蒂赞·埃斯得茨公司所有人

“这本书会使你爱不释手。我把它推荐给每个餐馆工作人员！读这本书是了解红酒并与顾客分享红酒知识最好的办法。它是红酒知识的丰富源泉，取之不尽、用之不竭……”

——凯文·汤普森，加州 Mistral 餐馆酒水采购员

## 作 者 简 介



埃得·麦卡锡和玛丽·埃文－穆里根是两位酒爱好者。1981年他们在纽约唐人街举行的意大利酒品评会上相识。他们于1983年结婚，正式把各自的酒藏书和窖藏酒合并到了一起。

在那次决定他们命运的会见之前，玛丽已经在葡萄酒行业里工作了十年，曾担任意大利政府针对美国的酒类信息局顾问一职。她在宾夕法尼亚州长大，并在宾州大学学习英国文学。

埃得出生在纽约并在那里长大。他在纽约市大学获得了心理学硕士学位。尽管埃得被聘为全日制英语教师，但他还是在售酒商店里做兼职工作以满足对酒的爱好，同时挣钱补贴自己迅速增加的藏酒量。

今天，玛丽是国际酒类中心的合伙人和主任，那是一所位于曼哈顿地区的酒类学校。她和埃得在这个中心授课，授课对象是酒界从业者和酒爱好者。现在埃德从教授英语的岗位上退了下来，把全部时间献给了葡萄酒，为《葡萄酒爱好者》和《葡萄酒》杂志撰写文章，咨询答疑，并且在他喜爱的售酒商店里从事兼职工作。

1993年，玛丽结束了长达5年独立的葡萄酒研究，以成为美国唯一的妇女葡萄酒大师而大功告成。她是在通过伦敦葡萄酒大师协会严格的专业考试而获此殊荣的。全世界一共有 206 名葡萄酒大师，其中包括美国的 14 人。

1995 年玛丽和埃得联袂写成《葡萄酒》一书。

# 献辞

伯尔尼·弗拉丁纽约酒类质量管理公司（Quality House Liquors）的所有人。是他在多年前引导我们品尝到了波尔多红酒，并教导我们去爱红酒。

# 致谢

IDG世界图书凭借自己的能力，把我们的想法和手稿变成了一本书——《红葡萄酒》，这令我们惊讶不已。我们谨向取得这一成功的出版社的领导人表示深深的敬意和感激。他们是总经理约翰·吉尔库伦以及米尔萨·考罗斯基，凯希·维尔顿，萨拉·肯尼迪，斯塔希·考林斯和这本书的编辑，佩恩·墨尔罗兹。我们热爱傻瓜系列，它把艰难的技术主题变成了简单易读的散文，从而屏弃了那些令人生畏的东西。我们很高兴自己能够成为这个概念的一部分。

我们还要向世界上所有的酿酒人致以谢意，是他们酿造的美妙的红酒给我们提供了灵感，进而为这本书作出了贡献。是红酒使我们的生活充满了乐趣，并使我们受到教育。

就个人而言，我们更要感谢莱克斯·希尔（Rex Hill）葡萄园的珀尔·哈特和杰恩·杰克波森。他们在这本书的编写过程中最重要的时候寄予了我们无私的关照。我们还要感谢斯得恩通讯公司的玛格丽特·斯得恩；美洲莱米（Remy Amerique）公司的玛丽奥·考得罗和特丽希亚·奇门托；歌菲林·索尼尔塞特（Schieffelm & Sonierset）公司的杰夫·珀盖什；班菲酒厂（Banfi Vintners）的大卫·瓦格纳；罗丝蒙特（Rosemonnt）酒厂的约翰·沃·盖伊；万宝（Winebow）公司的芭芭拉·斯卡勒拉；美国南考普制酒（Southcorp Wines, USA Inc）公司的乔斯·费尔南得斯；考布兰得（Kobrand）公司的金波尔利·查尔斯；罗波尔进口公司（Lanber Imports）的皮尔·希亚姆比；乔丹酒厂（JordanWinery）的德利·高丁；沃尔肯伯格（Valckenberg）

国际公司的布莱恩·拉奇，波拉·拉姆塞；克利括特（Clicquot）公司的克里斯汀·杜森和尼娜·布罗恩迪诺；帕提诺进口公司（Paterno Imports）的玛丽·马绍尔；西班牙巴塞罗那托莱斯（Torres）酒厂的杰·波塔利和森SA、米盖尔·亚·托莱斯SA；S.A.莱克斯·希尔（S.A.;Rex Hill）酒厂的雷纳·卡尔·林根菲得尔；莱克斯·希尔（Rex Hill）的林恩·派纳－亚什；肯得尔·杰克逊（Kendall-Jackson）的凯利·高得斯；沙佛尔（Shafer）酒厂的约翰·阿·沙佛尔和多格·沙佛尔；塔尔波特通讯公司（Talbert Communications）的凯瑟琳·塔尔波特。我们还要感谢基石通讯公司（Cornerstone Communications）／帕莱斯标识公司（Palace Brands）的玛沙·帕兰希送给我们标签在本书内使用，我们真希望有足够的篇幅全部采用。

# 译者序

我们处在一个快节奏的竞争时代，在紧张的快节奏工作中，人们感到紧张、疲惫；我们同时又处在一个充满乐趣、多姿多彩的时代，人们到河边垂钓，到酒吧品味“洋”酒，到健身房去健身，到绿草如茵的高尔夫球场去打高尔夫……人们既要紧张地工作，又要在休闲中缓解紧张和疲劳，调整心态。读上一本令人愉快的书，已逐渐成为现代人生活的重要组成部分；读上一本能够指导人们轻松生活的书，更是一种必要和时尚。

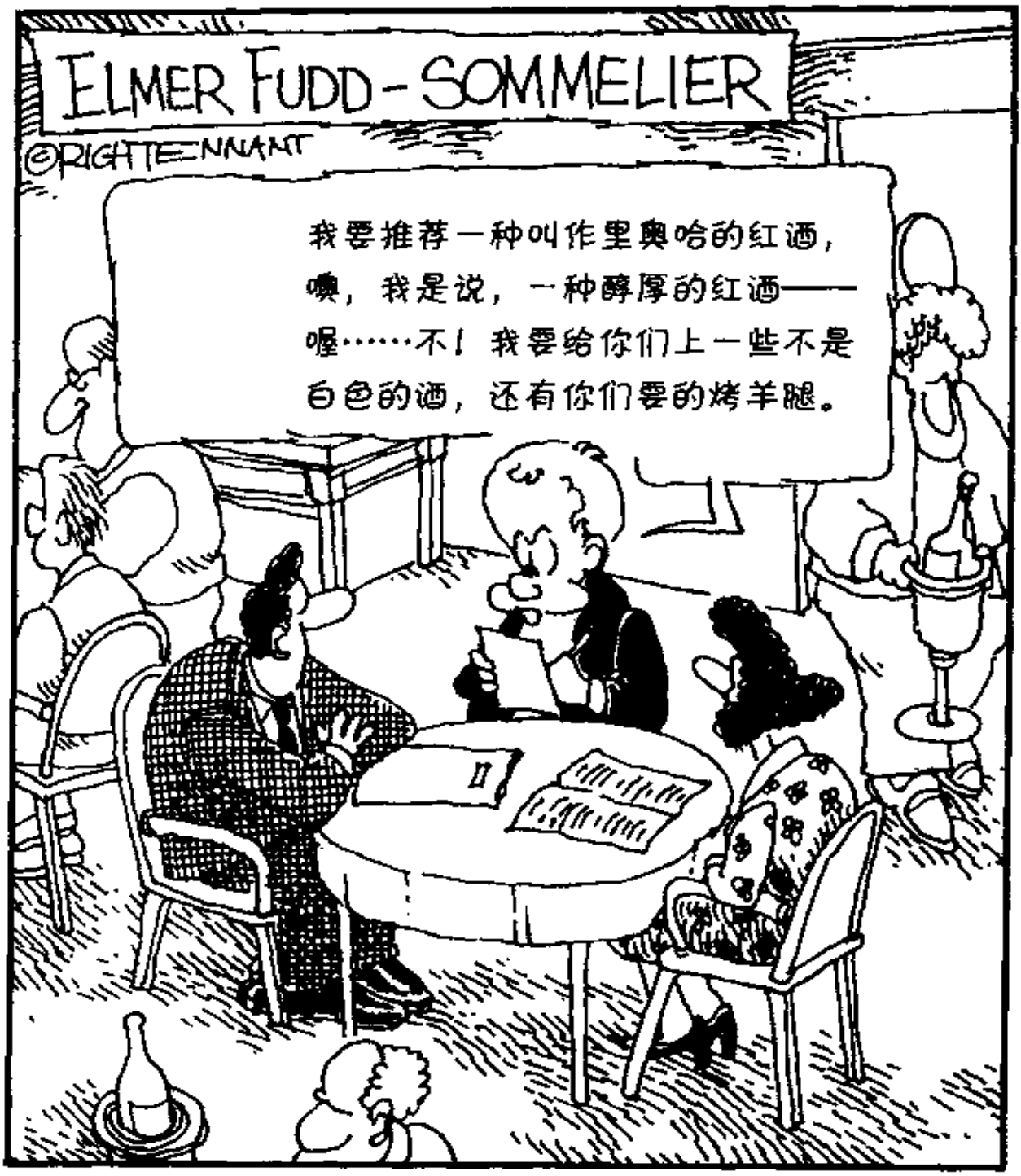
机械工业出版社引进的这套“阿呆系列”图书，是休闲书之精品，《聚会筹划》、《高尔夫》、《钓鱼》、《数码摄影》、《数码视频》、《古典音乐》、《时间管理》、《40岁保健》、《婚姻物语》、五彩缤纷的《葡萄酒》，使人大开眼界，给紧张劳累的现代人带来了轻松和愉悦。译者们在抗击“非典”的日子里，汗流浃背伏案翻译的同时，已经首先感受到了这套书带来的乐趣、轻松和愉快。

这套丛书专业全面、细致入微，生活趣味盎然。为了忠实于原文的语言味道，翻译好本系列丛书，我们组成了“译审委员会”，辽宁大学范岳教授、陈峰教授、宋蕴生译审，王燕、廉运杰副教授、燕山大学董洪学教授，沈阳大学尹雅娟副教授、沈阳师范大学张萍副教授等十几名老师对译稿进行了审校。

现在这套“阿呆系列”丛书与读者见面了。我们相信读者会喜欢这套书，因为它带给你的不仅是技能和本领，还有轻松和愉悦的心情。

**“阿呆系列”丛书**

**译审委员会主任　王正元**


ELMER FUDD - SOMMELIER
©RICHTENNANT
我要推荐一种叫作里奥哈的红酒，
噢，我是说，一种醇厚的红酒——
喔……不！我要给你们上一些不是
白色的酒，还有你们要的烤羊腿。

# 目　录


引言……1

第一部分 红酒教程……7

第1章　一种不同颜色的酒……9

红酒的特别之处……9

第2章　红，更红，最红……13

一种风格的诞生……13

红酒的类别……16

寻常的红酒风格……18

红酒的最基本情况……20

第3章　葡萄的作用……22

葡萄的重要性……22

主要的红葡萄……25

起决定性作用的四种葡萄……26

竞争对手……30

第4章　七种古典风格的红酒……38

成为古典酒的要素……38

波尔多，永远的波尔多……40

勃艮第，美丽的地方……43

高贵典雅的勤地……46

里奥哈，西班牙自己的传统酒……49

博若莱，潇洒快活的酒……52

加州卡百内·索维农酒……54

赫米塔奇和科特·罗蒂埃……57

第5章　红酒与食物的搭配……59

食物和酒搭配的基本原则……59

红酒的具体特点……60

## 第二部分 红酒世界……69

第6章 卡酒和墨尔乐在加州一路领先……71
美国酿制……71
加州红酒的分类……74
第7章 加州黑比诺、津芳德尔及其伙伴……91
加州黑比诺：一颗新星……91
津芳德尔酒业：加州自己的骄傲……99
小西拉并不小！……108
西拉和其他“罗纳系列”红酒……109
加州的意大利酒……112
第8章 俄勒冈、华盛顿和长岛的红酒……114
黑比诺落户俄勒冈……114
俄勒冈产其他红酒……119
华盛顿州产世界级墨尔乐酒……119
纽约长岛：墨尔乐光采再现……122
第9章 看红酒进入澳大利亚、南美和南非……124
澳大利亚：妖娆的红发女郎的故乡……125
澳大利亚红酒近期酿酒年份……133
智利：离最好只差咫尺……134
阿根廷：红酒国度……138
南非红酒：新、老之间的桥梁……141
第10章 红酒从波尔多走来……146
红葡萄生长的地方……146
波尔多：法国红酒之王……148
双面波尔多……151
买波尔多红酒……155
第11章 其他著名的法国红酒：勃艮第、罗纳及其伙伴……159
勃艮第的魔力……160
深入了解勃艮第……162
受欢迎的勃艮第红酒生产商……170
博若莱：好喝又不贵……174

温暖的罗纳河谷红酒……176
卢瓦尔河谷清淡的红酒……182
法国的酒湖：朗格多—鲁西永……183
第 12 章 意大利、西班牙、葡萄牙红酒……185
意大利的奇迹……186
皮埃蒙特红酒：从简朴无闻到名声显赫……187
托斯卡尼：勤地红酒的故乡……198
意大利的其他地方……206
西班牙红酒……211
葡萄牙的新、旧红酒……218
受欢迎的葡萄牙红酒……219
第三部分 十大秘诀……223
第 13 章 十种鲜为人知的值得一尝的红酒……225
葡萄牙杜罗河谷拉莫斯·皮恩托的双园酒……225
意大利皮埃蒙特越提的巴伯拉·阿尔巴酒……226
西班牙纳瓦拉地区伯得加斯·朱利安·奇威特的
“125 周年特等陈酿”……227
美国俄勒冈州威拉米特山谷塞林的黑比诺陈酿……227
法国圣·艾美隆的特罗普隆—蒙多红酒……228
法国雷瓦夫人的阿维内勃艮第红酒……228
南非斯太伦波士地区米尔勒斯特的鲁比肯酒……229
美国加州北海岸纳帕·里奇的黑比诺酒……229
美国加州纳帕山谷格林·来德的津芳德尔酒……229
意大利托斯卡尼·圣·吉尤斯托·阿·兰特纳诺
的古典勤地陈酿……229
第 14 章 答“红酒十问”……231
我一直饮用白葡萄酒（玫瑰红葡萄酒或啤酒），我应该
先尝试什么样的红酒……231
我如何知道某种红酒是否无糖（或无糖程度）……232
喝红酒时我为什么头痛……232
卡百内·索维农和墨尔乐的区别是什么……233

在一些红酒标签上我见过“Meritage”字样，是不是这意味着该种酒的质量高……233
在能饮用前，一瓶红酒需要陈化多长时间……233
能够与红酒搭配的食物有哪些……234
红酒什么温度下饮用为宜……235
红酒对健康有好处吗……235
购买红酒时我有必要了解酿酒年份吗……236
第 15 章 十种个人参与的品酒练习……237
练习 1：高单宁 VS 低单宁……238
练习 2：轻酒体 VS 满酒体……239
练习 3：低酒精 VS 高酒精……240
练习 4：酸 VS 单宁……241
练习 5：黑比诺 VS 卡百内·索维农……243
练习 6：品种特点……244
练习 7：普通酒 VS 优质酒……245
练习 8：波尔多 VS 加州卡百内……246
练习 9：西拉兹 VS 西拉……248
练习 10：凉爽气候 VS 温暖气候……249
第四部分 附录……251
附录 1：红酒词汇发音指南……253
附录 2：红酒词汇表……256
附录 3：邮购销售酒厂联系地址……266
附录4：红酒酿造年度表：1975 ~ 1995……270

# 引　言

过去，人们晚餐吃红肉和比萨饼时选一种叫葡萄酒的饮料共用。葡萄酒口味众多，其中特别的一种就是红酒。后来，电视节目和报纸开始报道说酒精饮料有益于身体健康。不过，当时所有的报道都明确提到红酒了吗？还是人们根据自己的意向解释了那些报道的观点？但无论如何，红酒当时已成为对健康有益的良药。

有趣的现象是人们看起来都那么渴望吃这种药。（在认为鱼肝油和后来的维它命C有益于健康的日子里，人们还没有刻意把这两种产品与吃喝款待联系起来）我们要问：现在每个人都有如此强烈的健康意识吗？是否要等有了恰当的借口才开始喝红酒呢？

事实上，红酒远不只是药品，而是一个大千世界——一个令人神往的美味世界。红酒口味之多是难以计数的，并且每种口味每一次品起来又有所不同，这取决于酒的具体品牌和下酒的食物。红酒像郊游野餐那样无拘无束，像乔迁聚会那样友好温馨，而又像投资大员一样满脸肃穆。红酒芳香四溢，温柔亲切，红酒使你潇洒快乐，红酒也提出挑战，红酒是一种慰藉精神和心胸的灵药。（只有红酒这种“药”吃起来味道如此之好！）

无论你是经常漫游在红酒世界，还是刚要涉足其中，那里的美妙景致肯定会使你着迷，流连忘返。

## 如何使用这本书

《红葡萄酒》开本小，你外出购酒时可随身携带，本书

详尽介绍各种红酒供你买酒时参考。这也是一本红酒的入门读物。读这本书你会了解红酒的基本知识，会使你成为红酒方面的行家里手，哪怕你以前从未沾过红酒。

大多数红酒属于餐酒类——你吃饭时喝的那种酒。我们在本书中要介绍的正是这类红酒，而不涉及加度红酒（额外添加酒精的酒），如波特酒。

本书分为四部分。下面介绍各部分的内容。

## 第一部分 红酒教程

本部分共五章，向你介绍了解和享受红酒的基本知识。本部分将推出供你探索的红酒景观并送你踏上旅程。

第1章和第2章解释何谓红酒及何以成为红酒：世界不同地区的特殊气候对红酒品质的影响，及酿酒人的技术如何进一步影响你杯中物的口味和个性。这两章对如何品酒向你提出建议，并给出全书通篇使用的红酒味道方面的词汇。第2章通过描述红酒的四种基本风格，把这些词汇派上了实际用场。

第3章介绍葡萄。除气候和酿制技术之外，影响红酒口味重要的要素是葡萄品种本身。我们列举11种最重要的酿造红酒的葡萄，描述它们的味道，在世界各地的生长地区，还介绍用每一种葡萄酿造的几种酒。

典型红酒和红酒的类型是第4章的主题。我们提名为“七种古典红酒”的红酒是大多数其他红酒的楷模，也是激励全世界酿酒师们的动力。熟悉这些典型红酒并非易事，要有多年的品酒经验。

在第5章中红酒和食物走到了它们最适当的位置——餐桌。你无论吃荤还是吃素，我们所作食物和红酒搭配的建议

无疑会提高你享受红酒的情趣。

## 第二部分 红酒世界

拿好你的护照和钱包，整个红酒世界在等着你!

在本书这部分中，我们讨论来自世界主要红酒产区红酒的主要类型，分析给该地区带来声誉的红酒的风格。我们还要介绍这些酒的价格和何时饮用它们——刚酿好时还是陈化一段时间。最重要的是，我们列表推荐一些自己喜欢的红酒，也许你想亲自品尝一番。在这一章中，共推荐数百种受欢迎的红酒。

尽管我们不时透露点小秘密告诉你那些极其昂贵又不易买到的酒，但是我们所推荐的酒许多价位适中并且随处可买——这样作可以把世界红酒的全景图展现在你的面前。

我们的调查从自家门口开始，首当其冲的是美国红酒。第 6 章将通篇介绍加州的卡百内·索维农（Cabernet Sauvignons）和墨尔乐（Merlots）。加州产其他重要的红酒，像黑比诺（Pinot Noir）、津芳德尔（Zinfandel）、罗纳混合酒（Rhone blends）和加州的意大利酒将是第7章的主要内容。在第8章中，你将离开加州适时步入俄勒冈、华盛顿州和纽约去看看那里的葡萄酒。

在世界其他地区也生产许多红酒，不仅有澳大利亚，而且有智利、阿根廷和南非，第 9 章将对此进行全面介绍。

在第 10 章中，我们要去拜访法国的波尔多，那里是最著名的和许多古典红酒的故乡。第 11 章研究法国著名的红酒勃艮第（Burgendy）和其他红酒。第12章讲述欧洲其他地区——意大利、西班牙和葡萄牙独特的红酒，还有对东欧国家产葡萄酒的评价。

## 第三部分 十大秘诀

在这部分当中，我们提供关于红酒的多种（有趣）信息。第13章列举并描述“十种鲜为人知的红酒”，它们完全有资格成为明星。当你想离开那些熟知的红酒另辟蹊径时，不妨翻至此章以求灵感。

第 14 章回答人们十个经常问到的关于红酒的问题（凭我们的多年从业经验得知）。我们希望其中也有你的问题。第15章介绍一些品酒的练习方法。这些练习可以在家中做，以提高你的品酒技术并增加红酒的一般知识。

## 第四部分 附录

如果你遇到汉尼拨读经人，并且他给你出难题下赌的话，那么你可以翻到语音指南向他证明Chianti应该如何发音。在词汇表中可以找到技术词汇的释义。在附录中，我们列举了仅仅通过或主要通过邮寄购买红酒生产厂家的地址。酿制年度一览表告诉你主要类型红酒的最佳生产年份。

# 本书使用的标志




这么多的酒！这么少的时间！为了使酒的品牌和酒厂不杂乱无章而更加井然有序，对这本书中所讨论的我们最钟爱的大多数红酒厂家和品牌我们进行了简单介绍。我们用这个图形标识我们所推荐的红酒及厂家。




无论何时都会有附庸风雅的酒徒出现，吹牛也会和红酒结伴而来。这个图形能够表明对红酒假内行尤有感召力的题目：读读这些章节可得到可靠的信息。




尽管我们用了一章篇幅介绍红酒与食物的搭配，但在所有其它篇章里对类似内容也有所介绍。通过寻找这个图形，你会很快发现这方面的内容。




如果你喜欢刨根问底并以比他人知道多一点细节为乐，一定要读一读用这个图形标识的段落。如果你是那个“他人”的话，放松些，越过这些段落。




当我们特别想彻底搞清楚一个问题的时候，我们用这个图形标识相关段落。这个问题经常是前面提到过的，但必须重复。




本书的篇幅不允许我们对红酒的某些方面陈述过细。当我们发现某个特别题目已经在本丛书中的内容丰富的《葡萄酒》一书中进行过比较详细的介绍时，我们使用这个标识建议你到那本书中获取更多的信息。




尽管我们竭尽可能地使红酒的描述简易有序，但仍在所难免会有些瑕疵。留神这个警惕标识，这样你就能驶过这些危险的领域。




这个标识表示我们想和你共享的多种建议的珍闻。

# 第一部分

# 红酒教程



## 本部分提要

红酒世界像顿有多道大菜的晚宴一样丰富多彩，令人目不暇接。在一些人眼中，红酒世界是一个正规传统，出类拔萃，唯我独尊的世界。而当你分享本书这部分内容时，毋须衣冠楚楚，讲究美伦美奂的进餐礼节。你不会饮酒并不要紧，你需要的只是兴趣、好奇和强烈的学习愿望而已。

噢——还要有一个小小的入学仪式。在开始阅读本部分之前，你必须知道一个技术名词的定义，而这个词在后面各章节中都来注释：那就是RED。

那么，好吧。预备，注意，开始！

# 第 1 章
# 一种不同颜色的酒

**本章提要**

- 红色的真正含义
- 为成功加冕的酒
- 酒为什么是红的
- 淡薄的味道

红是激情和忠诚的色彩。在许多嗜酒者看来，如果可能的话，每一种酒都应是红颜色。事实上，几乎世界上所有最名贵，最具传奇色彩的酒都是红酒。




让名副其实的嗜酒者来讨论红酒与白葡萄酒这个题目，你极可能听到他们说红酒比白葡萄酒重要得多。一般来说，他们的观点是红酒比白葡萄酒口味更多些，他们还会列举出红酒各种各样的不同口味。他们肯定会提到红酒比白葡萄酒陈化时间更长，在长期的陈化过程中形成红酒诱人的特点。他们的结论是红酒比白葡萄酒更有层次，更丰富多彩。

冒着得罪白葡萄酒爱好者的风险，我们向红酒的忠诚信徒表示敬意。如果我们只吃鱼或者永远生活在夏天，可能我们喝的就迥然不同了。然而，像目前这样，享用美食还是佐红酒最佳，正是红酒才使我们得以享受酒的美妙世界，永无止境。

## 红酒的特别之处

按照约定俗成的规矩，吃肉要喝红酒。红酒刚劲，更“男



人气”，在饮用者面前呈现出一派肃穆、成熟和品评鉴赏的气氛。红酒占据了酒鉴赏家，拍卖行和收藏家储藏间的机关密室。红酒是凯旋归来或看起来像得胜回朝时想喝的那种酒，是为成功加冕的酒。

这种规矩也有一些道理。许多人从喝白葡萄酒开始，以最后迷上红酒告终。甚至有大男子主义严重的酿酒师说只有女人才更喜欢喝白葡萄酒。

一般说来，红酒比白葡萄酒更易收藏，因为和白葡萄酒相比它们更能经受时间的考验（实际上经常因陈化而受益）。任何出于投资目的而非享用的购酒人通常拥有更多的红酒而不是白葡萄酒。

和白葡萄酒比较，在一年中比较寒冷的月份里，红酒更受欢迎。一个原因可能是和红酒比较白葡萄酒喝起来凉爽些，有谁愿意在风雪交加之中喝一杯冷饮呢？另外一个原因可能和人们冬天吃的食物有关，像烘烤，炖煮和其他口味浓重的菜肴，与红酒同吃味道更好。

### 孰领风骚？

是不是有人对全世界的酒进行过统计分析以确定红白两种葡萄酒在数量比例上孰占上风，我们对此一无所知。然而，在这样的研究中，我们打赌红酒会“赢”。法国和意大利产酒总量占全世界的43%。和白葡萄酒比较，这两个国家生产更多的红酒。然而，加州、德国和奥地利生产白葡萄酒比红酒更多些。但是，它们的生产总和无论和法国或意大利哪个国家单独比都低得多。

## 与红酒相关的问题

如果红酒和白葡萄酒之间的区别仅是肉眼能看到的，也就是酒的颜色，那么饮酒人就不在意喝的是哪种酒了。在现实中，红酒和白葡萄酒之间的区别远不止是表面颜色的问题。

世界上数千种葡萄有资格酿酒。（那些到处走动，口中哼着拉丁文植物名称的人知道这些东西叫酿酒用葡萄。）所有这些葡萄属于两大类中的一种——按葡萄皮的颜色分成白葡萄和黑葡萄（也叫红葡萄）。

红酒呈红色因为酒是由红葡萄酿造的(实际是蓝色或紫色)。在酿造过程中，葡萄皮的色素沉淀给葡萄汁染色，最终用葡萄汁酿的酒也呈同样的颜色。只有红葡萄才能酿造红葡萄酒。

除了给红酒染色之外，红葡萄皮还促成了红酒的一些口味和质地特点。因此，红葡萄酒不仅看起来和白葡萄酒完全不一样，而且味道也不相同。




红酒从葡萄皮中吸取的一种物质是单宁，这种物质在红葡萄皮中比白葡萄皮中存在的更多些。（也存在于葡萄籽和葡萄梗中。）如果你要尝尝单宁的味道，那么你可能要使用“干”和“苦”两个字。在红酒中，单宁可能起负面作用，过多的单宁会使酒口感粗糙、苦涩。但是，单宁也可能发挥积极作用，使酒口感醇厚丰满。（见第 2 章单宁的作用）。

红酒中单宁的存在是红酒和白葡萄酒之间唯一最重要的区别。一些红酒与其他红酒比较单宁含量自然低一些。没有单宁，红酒会成为白葡萄酒，只是颜色不同。

## 粉红色的酒

粉红颜色的酒——叫玫瑰红酒或丽脂红葡萄酒——恰恰处在红酒和白葡萄酒之间。尽管也是用红葡萄酿制的，但在酿造过程中，和红酒比它们从葡萄皮中吸收的色素和味道要少得多。所谓白津芳德尔（Zinfandel)(一种用红津芳德尔葡萄酿造的粉红色的酒)是美国最典型的玫瑰红酒。（本书对粉红色酒不作介绍。）

## 品酒三步法



只要使用下面专业品酒三步法认真品尝每一种酒，你就会发现红酒和白葡萄酒之间的区别非常明显。

- 观酒：观察酒的颜色和深浅程度。
- 闻酒：在桌上晃动酒杯，旋转杯中酒以释放出酒的气味。然后，深深地闻上一闻仍在杯中的酒。用你对水果、花朵、药草、调料和其他东西气味的知识来描述你闻到的东西。
- 品酒：把酒和一点空气一起吸入口中，让酒在口中转动。把酒含在口中几秒钟，至少十秒，这样，酒所有的味道都会留在口中。想一想酒的感觉和味道（粗糙、顺滑、丰满、清淡、甜、酸、可口还是令人生厌）。咽下之后，注意口中余味长短。（如果你喜欢这种酒，余味越长越好！）



关于如何品酒更多的讨论，见本丛书《葡萄酒》第2章。

# 第 2 章
# 红，更红，最红

**本章提要**

让红酒红
良种葡萄
调料，药草和动物
红酒的口味

当给他们递上一杯红酒并请他们辨认该酒的时候，酒类专业人士有时会开一个俗套的玩笑。“好”，他们会虚张声势地说“这是红酒！”

每一次，这句话都会引起些笑声（同时还伴随一阵阵不满意的嘟囔声），因为话中所强调的假设——所有的红酒或多或少全一样——是荒谬的。把红酒作为一个整体来看与白葡萄酒完全不同，从外观上看也就如此而已。但实际上，红酒世界拥有的特点千千万万，从娇媚飘逸到粗犷刚劲，形形色色，不胜枚举。你可能会说，一些红酒比其他红酒要红得多。

## 一种风格的诞生

因为酒是农产品，所以大自然母亲对任何一种酒的风格起很重要的作用。也就是说，自然赋予酒的各种属性，像颜色、气味、味道、酒体轻重，正是通过这些特点酒将自身展现在你的面前。

一种酒要成为红色，首先成熟的红葡萄是必要的条件。

红葡萄只有在夏、秋两季大自然赐予温暖的天气和足够阳光的葡萄园中才能成熟。较冷地区的葡萄园注定只能长白葡萄，因为只有白葡萄能在寒冷的生长环境里成活。

## 气候影响风格

如果气候条件好、天气温暖、日照充足，葡萄则成熟得充分，味道甜美，气味芬芳浓郁，否则，就差得多。因此用这些葡萄酿造的酒也就千差万别。事实上，世界各地红酒味道不同的一个主要因素是葡萄的相对成熟程度。（另一个重要因素是葡萄的品种，我们将在第 3 章讨论这个问题。）




葡萄成熟时，像其他水果一样要经历几个变化。下面是几种发生的情况：

- 它们褪去生硬的绿色，变成紫色或蓝色；葡萄越熟，颜色越深。
- 像其他水果一样，葡萄不再酸涩，变得更甜美。（用技术术语说，葡萄的酸度降低而糖份升高。）
- 葡萄皮底下薄薄的一层果肉中含有的葡萄味道化合物分子变化并且“成熟”。
- 葡萄和葡萄梗中一种叫作单宁的物质缓慢地改变着分子结构，变得不那么苦涩。

收获季节红葡萄中糖和酸的数量、葡萄单宁和味道变化的程度都会影响那些葡萄所酿红酒的风格。

- 用不太成熟的葡萄酿的红酒一般色泽暗淡、酒体（口中感觉到的酒的醇重程度）较轻、有酸水果或药草的味道、稍带苦涩。
- 用熟透的葡萄酿的红酒一般色泽幽深、酒体丰满，有熟透了的或煮水果的香味，质地也比较柔和。

## 酿造过程影响风格

在葡萄的最佳成熟期（一个多少变化无常的时刻，就像所谓圆满的婚姻一样），葡萄中糖、酸和单宁的含量程度恰到好处，正好用来酿造某一种风格的红酒。

红葡萄汁变成酒的过程通过叫作发酵的全自然过程。将粉碎了的葡萄——果汁、果肉、果皮和果核的混和体——放在一个大桶内，酵母开始把果汁中的糖转化成酒精（葡萄中已有酵母，但酿酒师可以酌量添加他喜欢的菌种）。当糖全部变成了酒精之后，葡萄汁正式变成了酒。




熟透的葡萄酿造的酒比成熟较差的葡萄所酿的酒酒精含量高得多，因为供酵母转化成酒精的糖含量比较高。在某种程度上，酿酒师可以在发酵前往葡萄汁中加糖增加葡萄的成熟程度，同时提高酒精的含量。较高的酒精含量使酒喝起来口感更丰满也更有劲。

在葡萄汁变成酒的过程中，它吸收葡萄皮中的颜色并且浸透了葡萄皮和葡萄核中的单宁酸（葡萄梗中含有大量的单宁，通常在发酵前就处理掉了）。准确的说葡萄汁吸收了多少颜色和单宁取决于酿造技术。




葡萄汁的温度和表面接触时间——葡萄皮和葡萄汁相互溶合的时间长度——是两个决定红酒色度和单宁含量的变量。一般说来，高温发酵会从葡萄中榨取更多的色素和单宁。发酵前后的长时间表面接触（也叫浸渍）增加酒中单宁的含量达一个百分点。

尽管颜色主要是个审美的问题，但酒中单宁的含量直接影响酒的质地和口味。单宁使酒醇厚并且使酒更具“特点”。口味的宽厚是另外一种描述单宁对酒所做贡献的方式。然而，单宁量过高会使酒喝起来感觉粗糙，难以消受。




如果酿酒师使用60加仑容量的小型新橡木桶陈化红酒的话，橡木就会产生自己的单宁（叫木单宁）溶入酒中，补充了酒中天然葡萄单宁的含量。

酒中的酸——白葡萄酒中最重要的成分——在红酒中就不那么重要了，因为单宁发挥了类似酸的作用，可以使酒口味强劲并易保存。事实上，红酒酸度高可能破坏酒的质量。

# 红酒的类别

当你打开酒瓶把红酒倒入杯中时，你所看到的、闻到的和尝到的因酒而异，有时区别甚微，有时大得惊人。

## 红酒的色调

红酒在色泽上近乎紫色，或是鲜红色、深红色、也可能是砖红色。红酒的色度深浅变化多端，从幽暗的墨色到淡红色不一而足。尽管难以保证二者之间的关系，但是一般地说色泽深的红酒口味浓烈醇厚，而色泽较浅的红酒酒体较轻。而只这一点点的发现也会给你下次聚餐带来好处。酿造时间越短，红酒的色调越可能呈淡青色。

## 只闻玫瑰香




红酒最普通的气味是水果味。这些水果味一般分为两组：红色水果，像草莓、樱桃、覆盆子、红醋栗；黑色水果，像黑刺莓、黑醋栗和李子。红酒的水果气味可能还有所不同，从鲜果味到各种煮水果味，像果酱、烤水果、烘水果或炖水果。（想一想，学习辨别红酒的气味能给你点餐后甜食提供全套最新理由）

在红酒中你能发现的其他气味包括

- 调料味：肉桂、丁香、黑胡椒等等。
- 药草味：尤加利、薄荷、八角、茴香、干、鲜药草等。

- 菜蔬味：青豆、鲜烟草、柿椒。
- 泥土味：蘑菇、湿树叶、潮湿的泥土、干树叶、灰尘味、类似矿泉水的气味、焦油和块菌味。
- 树木发出的气味：原木、木炭、烘烤、烟熏、香草和香柏。

如果你不习惯注意气味，可能难以分辨红酒的气味，不过练习可以帮你。即使做练习，你也只能闻出某些酒的一、两种气味。上好红酒气味种类之浩瀚不胜枚举，你若忙于分辨气味可能会忘了喝酒。



当你喝酒时，你会发现酒的味道与气味相似，因为味道其实就是口腔后部鼻道所感觉到的气味。要了解品酒的更多信息，请见《葡萄酒》第2章。

## 红酒的味道

因为红酒中含有单宁，而一般情况下白葡萄酒中没有，所以红酒的质地结构比白葡萄酒复杂。换句话说，你品味红酒时，口腔中发生着更多事情。酒中的酸和单宁给舌头一种刚劲结实的信号，而酒精则使你口感圆润，微微发甜。单宁使酒感到醇厚，柔和或爽口，这取决于酒本身。在任何时候，你都会闻到像水果、泥土、橡树等各种不同的气味。怪不得没有两种红酒是完全一样的！

### 酒，简单又淳朴

酿酒师不像厨师那样把整柜的调料摆在面前以方便制作自己的产品，他们所需要的就是葡萄、酵母和几种天然化合物。酿酒师们使用这些材料澄清并使酒体稳定。你在酒中发现的每种气味和口感，像草莓、蘑菇也好，像柿子椒也好，均来于葡萄和发酵、陈化过程中发生的化学变化。唯一的例外是橡树味，它来于酿酒师造酒用的橡树桶（见本章前面出现的“酿酒过程影响风格”）。

### 酒的口味




任何一种酒，不管是红酒或白葡萄酒，它的口感实际来于两种力量的结合：

- 酒的味道实际上就是你“尝”到的气味。
- 酒的质地；也就是酒中酒精、糖份（如果有的话）和单宁联合作用在你舌头味觉上的感觉。

因为某种酒中四种质地结构相互关系作用不同，所以这种酒酒体丰满程度、干（不甜）的程度、圆润、爽口或柔和程度也不一样。酒质的各种成份之间的关系叫做平衡，因为这些成分可以相互消衡。酸和单宁会在你的口中产生强劲的印象，这两种物质抵消了酒中酒精和糖（如果有的话）这些“柔化”成分的作用。




酒的质地——酒在你口中的感觉，像绵软、顺滑、醇厚或清淡，均为酒质地的反应。（关于酒口感的更多讨论，见《葡萄酒》第2章和第8章。）

## 寻常的红酒风格




尽管没有两种红酒是完全一样的，但很多红酒还是有共同的特点。按照它们的共同特点，即风格，把酒分类是了解红酒的明智之举。这样一来可以把各种酒简单的分类，否则难以处理，因为酒的世界纷繁冗杂，博大精深。

你也许认为酒类从业人员或许已了解到了这一点并且发明了给各种不同酒的风格分类和描述的正式方法。但是，这样的分类并不存在。酿酒和卖酒的人更喜欢强调自己的酒与众不同的地方（他们会说“我们用十种不同的酵母菌，使我

们的卡百内口味更丰富"），而不会把自己的酒摆在相同风格的酒之中。诚然，帮助饮酒人了解自己的产品是高尚的，然而只有到市场去才能促进销售。

在缺乏行业批准的红酒标准分类的情况下，我们只得研究规定我们自己的一套红酒风格的分类标准。如我们所知，下面两个特点是红酒风格形成中最重要的因素。

- 感觉到的酒体（酒体轻，适中或丰满）。
- 酒的味觉程度：爽口、强劲、还是柔和、滑润。

使用这些标准，我们做出如下红酒风格的分类。为了更多的了解我们用作典型的各种具体红酒的情况，请读第6章到第11章。

- 酒体轻的红酒，爽口：这样的酒喝起来不甜并爽口，因为酒中酸和单宁（酒强劲、爽口的成分）比酒精（一种柔化的成分）起的作用更大些，即使酒精含量完全正常，比如12.5%。这样的酒香味程度或浓或淡，取决于各种不同的酒本身。典型包括意大利红酒，像巴多里诺（Bardolino）和瓦尔波里塞拉（Valpolicella）和意大利东北部产的卡百内；美国产廉价的黑比诺；智利产卡百内和许多博若莱酒。
- 酒体适中的酒，强劲：这样的酒酒体比第一组的酒更重些，喝起来仍然强劲而不柔和。典型包括许多波尔多酒，大多数勤地酒，西班牙产的里奥哈（Rioja）酒，卢瓦尔河谷红酒和法国南部产各种品牌的酒。（了解各种品牌的酒见第 3 章。）
- 酒体适中的酒，柔和：因为葡萄的成熟程度或葡萄品种不同，这些酒喝起来感到比较柔和。典型包括许多美国产的黑比诺酒，廉价的卡百内，墨尔乐和津芳德尔酒，许多勃艮第酒，许多澳大利亚产的西拉兹酒和法国南部罗纳山区产的酒。
- 酒体丰满的酒，浓烈：这些酒不是单宁含量非常高，酒精度数特别高就是酿造这种酒的葡萄气味特别浓烈

（有时候三种情况一下子全出现了）。典型包括比较昂贵的加州产的卡百内，墨尔乐和津芳得尔；好的酿酒年份生产的高档波尔多酒；巴罗洛（Barolo），巴巴莱斯科（Barbaresco）和意大里产的布吕奈罗·迪·蒙塔尔西诺（Brunello di Montalcino）；北罗纳红酒和最上乘的勃艮第酒。



存在于一般化中的风险是过于简单化，包括我们对红酒风格的分类。在现实中，从最简单，清淡的酒到最浓烈的酒，都遵循一种在风格上的顺序性。如果你发现自认为两种顶尖风格的酒也毋须惊讶，因为我们总能找到它们的不同之处。



红酒的风格顺序在某种程度上是与价格有联系的。最廉价的红酒（每瓶低于 8 美元或 10 美元）不是酒体轻就是品质十分平常。最昂贵的红酒（每瓶20 ~ 25美元或以上）往往是最浓烈的酒。中等价格的酒（10 ~ 20 美元）比不太昂贵的酒酒体重或有浓烈的葡萄香味或橡木味。

## 红酒的最基本情况

在大多数情况下，红仅仅是一种颜色。但是在酒中，红色包涵酒的全部种类的口味和质地。它使红酒可能成为地球上口味最丰富的饮料。

气候——一般指葡萄的生长条件——决定每批红葡萄有多少可利用的成份；酿酒师决定这些葡萄中有多少能酿成酒。气候和酿酒技术这两种变量相互影响进而酿造出无穷数目的独特的葡萄酒。

## 陈化是质量的标准吗？

因为许多有名的红酒都是浓郁的、酒体丰满的酒。酒体随着陈化而改变，你也许会下结论说：一种红酒的陈化性能意味着高品质，反过来说刚酿制好就喝的红酒品质较低。

实际上品质和陈化不一定成正比。一种酒经几年陈化之后口味是否更好或新酿的酒味道也不错是风格而不是品质的问题。然而就风格而论，酒的品质会因陈化而受到影响；新鲜、速人的红酒会因陈化而变质，因为它们不再新鲜；浓郁，酒体丰满的红酒随着陈化会越来越好。因为陈化能够减轻单宁酸的苦涩程度，并且使酒更加芳香怡人。

# 第 3 章
# 葡萄的作用

**本章提要**

- 不是简单的混掉
- 葡萄如何做成酒
- 主要的红葡萄种类
- 纯种、混合和杂交品种

即使全世界的红酒都是用一种葡萄酿制的，各种红酒仍在某种程度上彼此有所差别。之所以这样说，是因为各家葡萄园的葡萄味道千差万别、每个酿酒厂的制作技术也各不相同。但若所有的酒口味相差无几的话，那么你很快就会厌倦了。（设想如果冰淇淋只有一种巧克力味道！）

令我们这些爱酒人感到幸运的是，现在有足够的各种不同风格的红酒，让我们终生享用不尽，特别是考虑到同一种葡萄不可能两次酿出完全相同的酒。

## 葡萄的重要性

葡萄是酿酒的原材料。自然，不同的葡萄酿制不同的酒。某一种酒所用的葡萄的一些差异归因为葡萄的成熟程度——当葡萄采摘的时候，葡萄的甜度和丰满程度（见第2章“气候影响风格”）。其他基本的区别来于构成酿酒原材料的葡萄的品种类型。

当今世界有多少不同的红葡萄品种，对任何人来说都是个谜。如果说几百种，我们可能低估了这个数字。从遗传学

上讲每一个品种都各不相同，尽管有些品种相互之间关系密切就像人类的表兄弟一样。许多重要的红葡萄品种（像卡百内·索维农和墨尔乐）、生长在几个不同的国家。而一些不出名的品种仅生长在酿酒人与世隔绝的后园中。

## 了解葡萄品种的重要性




除欧洲酒之外，几乎世界上所有的酒都按照所用葡萄的品种来命名；这就是葡萄如此重要的原因。按葡萄品种命名的酒叫作品种酒，例如一家制造三种不同红酒的加州酒厂，通常用不同品种的红葡萄酿造不同的酒，并且用那种葡萄的名字给酒命名。

饭店的酒单经常按照葡萄的品种将酒分类。卡百内（一种由卡百内索维农葡萄酿造并按其命名的葡萄酒）可能都出现在一页上，而墨尔乐和黑比诺会在另一页上。你光顾的超市或酒店也可能会按同样的方法把货架上的酒排列得井井有条。




对于任何在餐馆、超市或售酒商店买酒的人（或任何饮酒的人）来说，主要葡萄的名字是打开外行和内行之间障碍的钥匙。

## 了解葡萄品种过程中需警惕的问题

我们相信当拉尔夫·沃尔多·爱默生写“知道一点点是件危险的事情”的时候，他不会想到酒和葡萄品种的问题，然而他的这一论断用在这里是再恰当不过了。在对酒和葡萄品种的了解中的危险是过于简单化。




用同一品种葡萄酿造的两种酒不能保证彼此完全相像，不会像两件棉织衬衣那样别无二样。

下面所列是几种原因：

- 某种表面上专门用一种葡萄酿的酒——像许多贴曼尔乐标签的酒——按照美国法律的规定，可以混有多达25%的另一种葡萄成分。一般说来，澳大利亚、加拿大和欧洲产的酒，可能在葡萄中混有15%的不纯成分（在一些情况下混掺是被禁止的）。混掺经常会提高酒的品质，而且这会使你确信某种酒是用某种葡萄酿造的认识大失水准。
- 葡萄生产有两种方式。一种是工业化生产，收获量大（叫高产）；另一种是为了可能酿造极品酒而种植的葡萄，产量较低。这两种葡萄在味道厚重程度上和其他重要的影响品质因素方面存在着巨大的差异——尽管两种葡萄是同一品种。
- 两种酿制起点相同的酒——完全相同的葡萄酿造，也会因为酿酒师把葡萄汁转化为酒的方式不同，酿造结果可能会大相径庭。
- 在任何葡萄品种中都存在着无性繁殖出来的品种，也叫从属品种。这样的葡萄在口味上与原系葡萄会有微妙的差别。




如果你已明白葡萄品种只是酿制酒的起点的话，你就不会错误地认为同一名称的所有的红酒口味相同，当口味不同时你也不会感到失望。（可惜，当你绞尽脑汁决定买哪种酒时，你会不知取舍。）

## 葡萄品种中的个性是重要的

红葡萄种类彼此各异的某些表现形式与饮酒人毫不相干——像葡萄叶的形状和叶上有没有绒毛。一种品种与另外一种品种不同（换句话说：你能品尝到的不同）仅仅表现在：

- 每种葡萄使这种葡萄所酿酒的气味和味道自成一体。
- 一些品种天然含有较多（或较少）单宁、酸或糖分。

在这两种因素中，每种葡萄的气味和味道对了解用该种葡萄所酿的酒更为重要些。因为酿酒师会在某种程度上巧妙处理葡萄的所有其他成分（和葡萄汁）。所以酒的单宁、酸或酒精含量（由葡萄的糖分转变而来）与酿造该酒的葡萄品种的品质没有直接的关系。

### 何地种何种葡萄



在葡萄种植过程中，和任何其他农业生产一样，农民要在他们自己的土地上种植生长最好的品种。就葡萄而言，这意味着大自然决定在葡萄园里该长哪种葡萄。即使气候一般说来很温暖，适合种红葡萄，天气的温暖程度也可能不足以使卡百内·索维农葡萄完全成熟。也许一个葡萄园天气太热，不适合于种植良种黑比诺葡萄，该品种葡萄和卡百内葡萄比较喜欢略微凉爽的天气。除了气温和日照量之外，葡萄园土壤的类型也是决定哪种葡萄在哪里生长得最好的因素。



关于葡萄和土壤的更多的讨论见《葡萄酒》第9章。

## 主要的红葡萄

有一些红葡萄品种是一流的选手，全世界的饮酒人都可能听到过它们的名字。用这些品种的葡萄酿的酒地位非常显赫。没有它们，很难想象酒的世界会是什么样子。每种一流选手级葡萄在许多不同国家和产酒地区酿造出如此众多的酒，使得每种葡萄的特征——统称为品种特征——很容易推断出来。

其他红葡萄品种，按全球分类而论，属于较小的类别范畴。但是每种这样的品种对于一定的葡萄产区是重要的。在那里，整个酒类经济都以该种葡萄造的酒为中心。这些葡萄的特点与气候、土壤和当地的酿酒传统有着密切的联系。在

那些地区葡萄是很重要的，因此抽象地了解这些葡萄的特点是劳时费力的。

我们在以下两部分描述的十一种红葡萄绝大部分都是一流选手，其中第一部分所介绍的葡萄是特别有名气的。

## 起决定性作用的四种葡萄

我们不想让你觉得若有所失，更不要认为我们本末倒置。我们把以下篇章所要描述的四种葡萄称做“四种起决定性作用的葡萄”是有原因的，那就是我们能够想象出一个未来世界，在那个世界里所有的红酒都是用这四种葡萄酿造的（多少有点玩世不恭）。这些葡萄不仅仅已经适应了全世界各地的环境，这一点足以使达尔文感到骄傲，而且还酿造出了文明遐尔的酒，使那些其他“劣等葡萄”酿的酒在市场上无立锥之地。

### 卡百内·索维农（Cabernet Sauvignon）

**别称**：卡百内，卡

**原产地**：法国

**当今重要的产地**：法国的波尔多地区；法国南部；加州、华盛顿州、长岛和许多其他美国产酒地区；澳大利亚；南非；智利；阿根廷；西班牙和葡萄牙的个别地区；意大利的部分地区；罗马尼亚和保加利亚。

**特点**：卡百内·索维农葡萄颗粒相对较小、皮相对较厚、果核较大——这三种因素促成了该种葡萄较高的固体和液体的比例。这种比例使单宁结构牢固，因此葡萄色泽深暗。（见第2章“红酒的口味”）完全用卡百内·索维农葡萄酿的酒可能单宁含量太高，酿酒师们经常把墨尔乐、有时候卡百内·弗兰克（一种与卡百内品种相关的葡萄）和卡百内葡萄

搀和在一起。实际上，在卡百内早已久负盛名的法国波尔多地区，这种混和也是常规。

如果葡萄尚未熟透，卡百内酒可能有菜蔬气味和味道，具体说有生青柿椒气味。如果葡萄完全成熟，卡百内酿的酒气味和味道都像黑醋栗。卡百内葡萄酿的最好的酒，经陈化品质更好，会产生像皮革、烟草、铅笔和香柏的气味，令人心旷神怡。图 3-1 展示的是一张卡百内·索维农酒的标签。

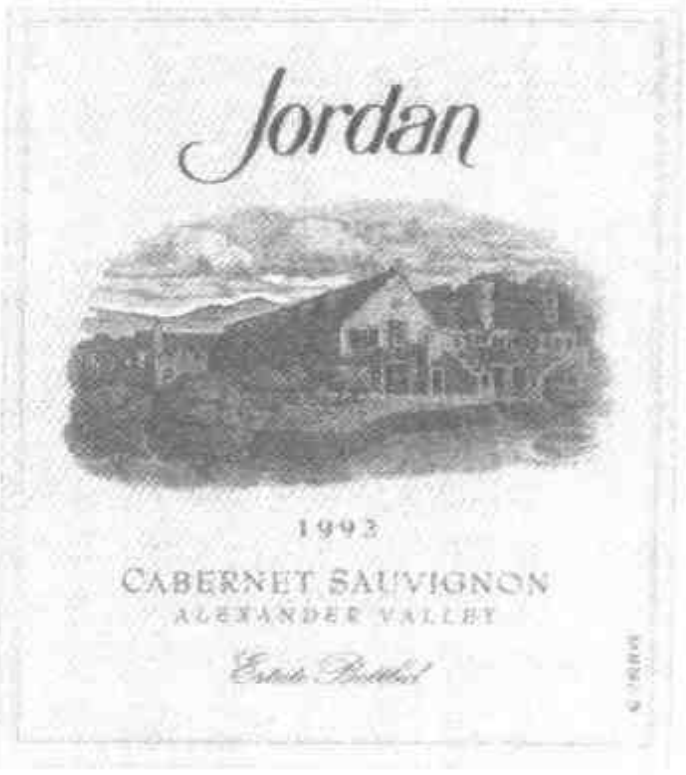



图 3-1 卡百内·索维农酒的标签

## 墨尔乐（Merlot）

**原产地**：法国

**当今重要的产地**：法国波尔多地区；法国西南部；法国南部；加州、华盛顿州和长岛；阿根廷；智利；意大利东北部；罗马尼亚；保加利亚；南非。

**特点**：墨尔乐葡萄颗粒大，丰满，皮薄，酿酒师用其甜美的果汁酿造出色深、柔和、低单宁、酒精含量相对较高的

红酒。因为墨尔乐酒比卡百内酒柔和、单宁含量少，许多酿酒师把墨尔乐掺在卡百内酒之中；相反，又有许多酿酒师把一些卡百内掺到墨尔乐中，使后者更加浓烈纯厚。墨尔乐葡萄的气味和味道更像李子和巧克力。同卡百内相比墨尔乐通常酿成不久即可饮用。图 3-2 是一张墨尔乐酒的标签。

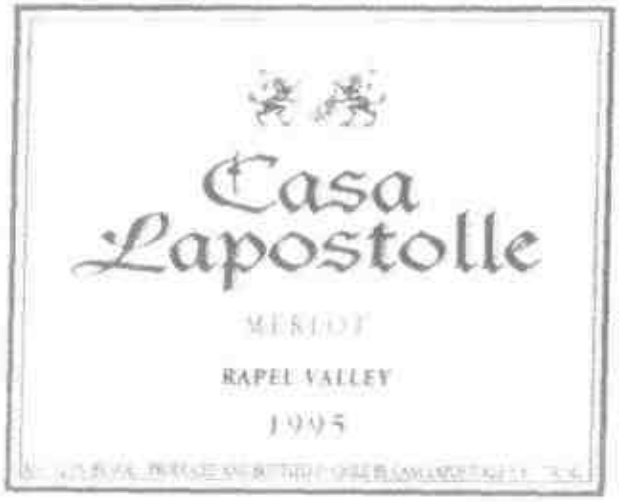



图 3-2 智利产的墨尔乐酒的标签

墨尔乐酒近日倍受饮酒人的欢迎，现今全世界的葡萄园都在种植墨尔乐葡萄，利用其知名度大发其财。不幸的是按生长条件论，墨尔乐比卡百内、索维农葡萄要求条件更加苛刻。一些现今种植墨尔乐葡萄的地方，条件都不太理想，气候不是过热就是过冷，或者土壤过于沙化。因此，墨尔乐酒的品质标准比卡百内酒更受人关注。许多用不成熟葡萄酿的酒，淡薄并有菜蔬味；而用熟过劲的葡萄酿的酒，酒精含量则过高。（要了解我们推荐的适宜的墨尔乐酒，请翻到第 6 章。）

## 黑比诺（Pinot Noir）

**原产地**：法国

**当今重要的产地**：法国的勃艮第地区、阿尔萨斯地区、德国南部（这种酒在这里叫Spätburgunder）、意大利东北部（在该地这种酒叫做Pinot Nero）、瑞士、加州、俄勒冈州和新西兰。在法国产香槟的地区也生产黑比诺葡萄，在这个地

区用黑比诺酿造的冒汽泡的酒是白葡萄酒，并非红酒。

**特点**：黑比诺不是色素沉淀深的葡萄，因此，用它酿造的酒的色泽不特别暗。这种葡萄单宁含量低，因此酿的酒单宁量也不高，除非酿酒师通过在新橡木桶中陈化的方式增加酒中单宁的含量（酒吸取了橡木中的单宁），或者在发酵过程中保留葡萄梗以增加单宁的含量。

黑比诺葡萄的气味和味道因产地不同而差异极大。最共同的特点是都有明显的水果味——不是红浆果就是黑浆果味，或是甜甜的番茄酱味（在加州地区）；使人想到败叶和乱树丛的泥土味。人们非常重视这种葡萄的气味和味道，用它酿的酒几乎完全采用黑比诺，不掺其他葡萄。除特别极品（非常昂贵）酒之外，新酿制的黑比诺，陈化一到六年时间，口味最佳。图 3-3 是一张黑比诺酒的标签。

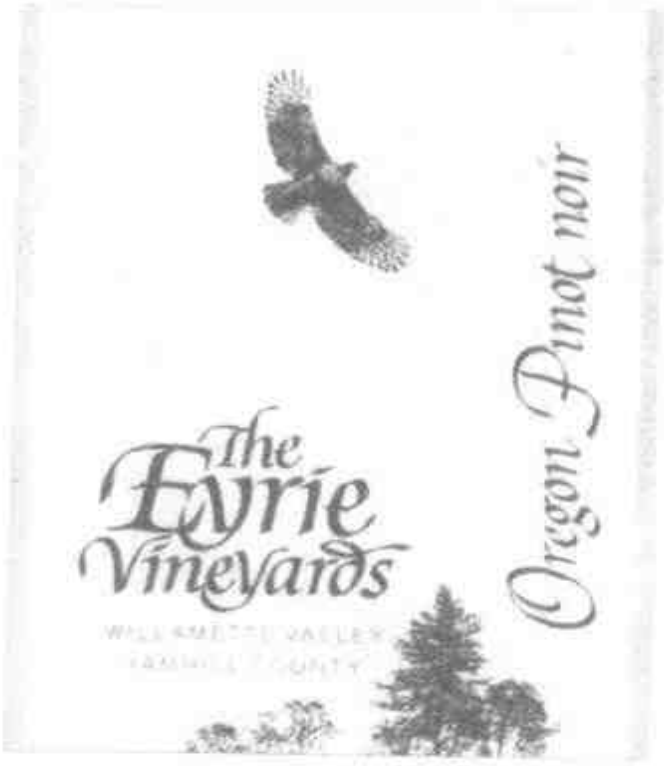



图 3-3　黑比诺酒标签

## 西拉（Syrah）

**原产地**：法国

**当今主要产地**：法国罗纳地区、法国南部、澳大利亚（该种葡萄叫Shiraz）、瑞士、南非（那里这种葡萄叫Shiraz）、加州地区、以色列。意大利和华盛顿州也产这种葡萄。

**特点**：西拉葡萄和用西拉葡萄酿制的酒的特点是色泽幽暗，单宁含量高。气味和味道层次丰富，比如水果味（草莓、樱桃或覆盆子）、菜蔬味（烤青椒）、肉味（熏肉）、调料味（黑胡椒），甚至像烤胶皮那样的化学品气味。

西拉酒的风格因葡萄的产地和酿酒师的酿酒风格（例如一些酿酒师有意识地从西拉葡萄中榨取极少的颜色和单宁）不同而各异。典型的清淡型西拉酒气味芬芳，有蜜饯水果或新鲜水果味，容易上口；而浓烈型西拉酒陈化时间长、强劲、浓重，呈菜蔬味、肉类味，并夹带有水果味。图3-4是西拉酒的标签。




图 3-4 西拉酒标签

## 竞争对手

社会学家说当今世界正在缩小，所有的文化正在融入一

体。令红酒爱好者感到幸运的是，酒的全球一致性尚未发生。尽管卡百内·索维农、墨尔乐、黑比诺和西拉葡萄十年前还无人知晓，如今却正在全世界走俏，最重要的是当地红葡萄生产势头不减，依然旺盛。

我们在下面的篇章中要描述的大多数葡萄均产自欧洲，用这些葡萄酿的大多数酒是欧洲酒，因为欧洲酒通常是以它们的产地来命名而不用造酒的葡萄命名。你以前可能从未听说过这些葡萄，尽管你非常喜欢用它们酿的酒。当世界其他地方的酿酒师们开始用这些葡萄酿酒并用这种葡萄的名字给酒命名时，这些葡萄更应该被饮酒人所熟知。

我们首先介绍一个例外品种：一种主要产在加州的葡萄，它的名字对于红酒（和粉红酒）爱好者已不再陌生。

## 津芳德尔（Zinfandel）

**别名**：津

**原产地**：不定（不是开玩笑），而在欧洲某个地方。

**现产地**：加州

**用该种葡萄酿制的主要红酒**：加州津芳德尔（明确地说是一种红酒），加州“白津芳德尔”（一种粉红色酒）。

**特点**：津芳德尔葡萄赋予了这种红酒美好的颜色和欧洲黑莓果的味道和气味，特点辛辣。酒的浓重程度因葡萄的产地和葡萄树的年龄不同而异。一些非常古老的（80～100年）葡萄园产的酒，酒体圆润，口味浓郁。更具特色的是，津芳德尔葡萄酿的酒，酒体中等，多汁水果味，单宁含量适中。

## 嘉美（Gamay）

**原产地**：法国

**现产地**：法国博若莱地区、法国卢瓦河谷产酒区

**用该种葡萄酿制的主要的酒**：博若莱（Beaujolais）、安茹·嘉美（Anjou Gamay）和图伦·嘉美（Gamay de Touraine）

**特点**："葡萄香味"是一个经常与嘉美葡萄联系在一起的描绘性词语，因为绝大部分用这种葡萄酿的酒，像博若莱，刚酿成时都特别好喝、新鲜、有葡萄汁的味道，因而大受欢迎。

嘉美葡萄酿的酒，天然酒精含量低、酒体轻（尽管酿酒师采用往葡萄汁中加糖的方法来提高酒精含量）、酸度高、单宁含量适中。有时候嘉美葡萄酿的酒有淡淡的花朵香味，这对于红酒来说是不寻常的。这样的酒还可能有蜜饯香味，这产生于一种旨在使新酒即可饮用的特别风格的酿酒方式。叫作嘉美·博若莱和纳帕·嘉美的加州酒，是用另外一种葡萄酿制的。图 3-5 是一张用嘉美葡萄酿制的博若莱酒的标签。

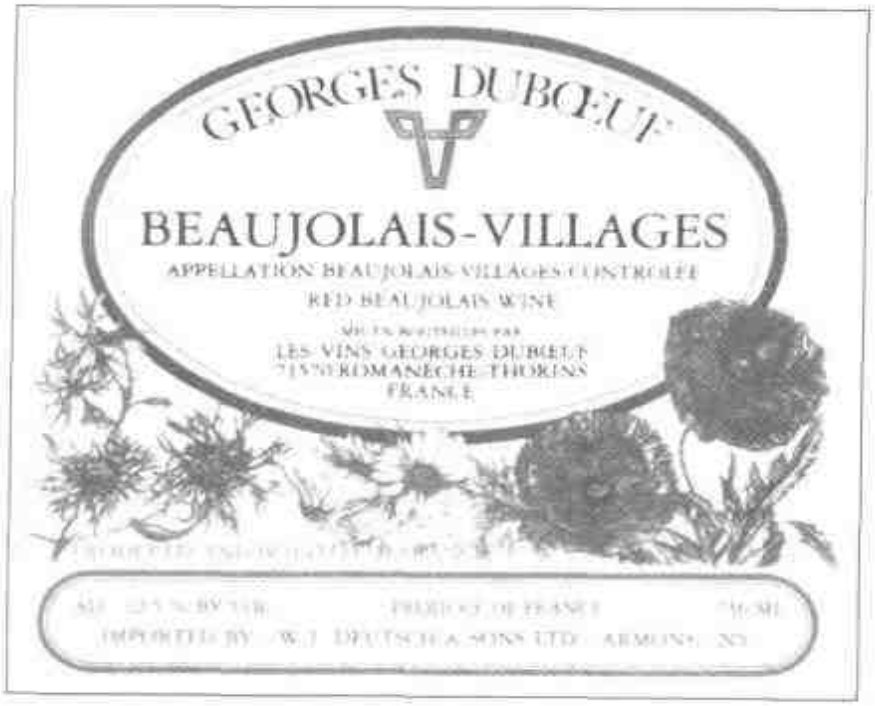



图 3-5 用嘉美葡萄酿制的博若莱酒的标签

## 桑乔威斯（Sangiovese）

**原产地**：意大利

**现产地**：意大利中部、加州、阿根廷

**用该种葡萄酿制的主要红酒**：勤地（Chianti）、罗索·迪·蒙塔尔西诺（Rosso Di Montalcino）、布吕奈罗·迪·蒙塔尔西诺（Brunello Di Montalcino）和许多所谓超级托斯卡（Tuscan）酒（见第12章）。

**特点**：用圣乔威斯葡萄酿造的酒，对于红酒来说酸的含量相对较高，单宁含量偏低到居中，色泽适中，有典型的樱桃和灰尘气味。人们还知道在意大利存在着几种不同的圣乔威斯的从属品种，叫做圣乔威斯·格罗索（Sangiovese grosso），这些葡萄是酿造布吕奈罗·迪·蒙塔尔西诺酒和许多比较昂贵的、口味浓郁的勤地酒以及超级托斯卡酒的最佳原料。圣乔威斯酒经常不掺杂别的酒，但在传统的勤地酒中圣乔威斯与一些卡那罗洛（Canalolo）（一种当地产的红葡萄）和两种白葡萄掺和在一起。酿酒师有时候把圣乔威斯与卡百内掺和在一起。图3-6是一张圣乔威斯葡萄酿的酒的标签。




图3-6 用圣乔威斯葡萄酿制的布吕奈罗·迪·蒙塔尔西诺酒的标签

## 奈比奥罗（Nebbiolo）

**原产地**：意大利

**现产地**：意大利西北部（皮埃蒙特和隆巴迪地区）、加州

**用该种葡萄酿制的主要的红酒**：巴罗洛（Barolo）、巴巴莱斯科（Barbaresco）、奈比奥罗·得·奥尔巴（Nebbiolo d'Aiba）和加提那拉（Gattinara）。

**特点**：当奈比奥罗葡萄刚好成熟时，摘下来酿酒。这样的酒喝起来，闻起来都有熟草莓加带药草和泥土的混合气味，像尤加力树、薄荷、焦油和好闻的白块菌。这种块菌像大多数奈比奥罗一样，生长在同一个地区，极品奈比奥罗酸度高，单宁含量高，经常是酒精含量也高。这种烈性酒需要多年陈化方可酿成。一些葡萄园产的奈比奥罗酒，酒体适中，单宁含量较低，刚刚酿成即可饮用。

## 巴伯拉（Barbera）

**原产地**：意大利

**现产地**：意大利北部、加州、阿根挺、巴西

**用该种葡萄酿制的主要的红酒**：在印有巴伯拉（Barbera）的意大利酒的标签上，随后是地名，像巴伯拉·得·奥尔巴（Barbera d'Alba）或巴伯拉·得·阿斯提（Barbera d'Asti）。一些加州产红酒贴巴伯拉（Barbera）标签。

**特点**：用巴伯拉葡萄酿造的酒通常色泽幽暗，酸度高但单宁量低，口味辛辣但果味浓郁。因为葡萄中单宁含量低，所以酒比较柔和，容易上口。为了弥补单宁含量低的缺陷，一些酿酒师在新橡木桶中陈化巴伯拉酒，使得酒可以吸收橡木中的单宁成分。这种用橡木桶陈化的酒通常更昂贵些。图3-7是用巴伯拉葡萄酿的一种酒的标签。




图 3-7 巴伯拉·得·奥尔巴（Barbera d'Alba ）酒标签

## 坦普拉尼罗（Tempranillo）

**原产地**：西班牙

**现产地**：西班牙、葡萄牙、阿根廷

**用该种葡萄酿制的主要的酒**：里奥哈（Rioja）红酒、西班牙杜罗河的里贝拉（Ribara del Duero ）地区产的红酒、葡萄牙产杜罗（Duoro） 红酒（在那里这种葡萄叫作Tinta Ruiriz)。

**特点**：皮厚的坦普拉尼罗葡萄酿的酒色泽深暗，单宁含量适中，酸度中等偏低。这种葡萄没有自己独特的气味和味道。事实上，大多数酒界专业人士不是通过该种葡萄与众不同的味道而是陈化里奥哈（Rioja ）酒所用特殊橡木桶的气味来认识里奥哈酒的（见第12章）。另一个认识该酒独特味道的障碍是这种酒常常以混合酒的面貌出现，加那查(Garnacha)、格伦纳什（Grenache) 通常是它的合作伙伴。

## 格伦纳什（Grenache）

**原产地**：西班牙（在该地区它被称为 Garnacha）

**现产地**：西班牙、法国的罗纳（Rhone）河谷地区、法国南部、加州和澳大利亚

**用该种葡萄酿制的主要的酒**：教皇新堡（Chateauneuf-du-Pape）、科特·罗纳（Cotes du Rhone）、里奥哈（Rioja），许多加州产罗纳（Rhone）风格的酒。

**特点**：格伦纳什葡萄成熟时含较高的糖分，因此酿制的酒酒精度数也比较高。这种葡萄的其他特点因葡萄生长的不同情况而异。例如，工业化大规模生产的葡萄颜色是桔红色、色泽相当淡、有轻轻的皮革味；在更精心种植的情况下，葡萄颜色深红、有浓郁的山莓果和黑胡椒的气味和味道。但无论在上面哪种情况下，葡萄中单宁含量都不高。很少见到单独用这一种葡萄酿酒，通常与其他葡萄混合，像西班牙的坦普拉尼罗、西拉、其他法国和加州产的葡萄。

### 葡萄，意大利的财富

圣乔威斯、奈比奥罗和巴伯拉仅仅代表了意大利各种葡萄的一小部分，像冰山之一角。还有其他意大利产酿酒用红葡萄——仅列举几种，包括：

- 阿格里亚尼科（Aglianico）：一种产于意大利南部的高品质葡萄，酿出的酒浓郁醇厚，像托拉西（Taurasy）和阿格里亚尼科·得·沃尔图尔（Aglianico del Vulture）。
- 考维纳（Corvina）：一种主要的，最佳品质的葡萄，用于酿造混合酒瓦尔波里塞拉（Valpolicella）、巴多里诺（Bardolino）和阿玛尔戎·得拉·瓦尔波里塞拉（Amarone della Valpolicella）。
- 多尔塞托（Dolcetto）：在意大利西北皮埃蒙特（Piedmont）地

（续）

区，一种用来酿造日常美味红酒的葡萄。

- 隆布鲁斯科（Lambrusco）：在意大利艾米利亚－罗玛格纳（Emilia –Romagra）地区，一种酿制相同名字且很受欢迎的红酒。
- 蒙特普尔西阿诺（Montepulciano）：一种低单宁含量的葡萄，用来批量酿造易上口的红酒，生长在意大利南部。

## 陌生但不是虚构

世界上一些葡萄默默无闻但名字却很有趣。例如在希腊，有一种葡萄叫西诺玛维罗（Xynomavro）意思是“痛苦的黑人”——估计与意大利的黑人阿麦罗没有什么关系，尽管翻译基本一样。葡萄牙人有一种红葡萄叫Bastardo，这用不着翻译。还有一种叫做Esgana Cao的白葡萄，翻译出来是“勒狗人”。意大利以Piedirosso(红足)、叫作Coda di Volpe(狐狸尾巴)的白葡萄和Pagadebit（算账）的葡萄为荣。然而我们最喜爱的，也最写意的葡萄名字是产于意大利皮埃蒙特地区的Dolcetto——“甜甜的小玩意儿”。我们特别喜欢这个名字，我们用它来给我们的一只猫命名！

# 第 4 章
# 七种古典风格的红酒

**本章提要**

世界上最重要的红酒
波尔多，里奥哈和加州卡酒的味道
波尔多、勃艮第和勤地地区酒的名称
辨认酒标签的窍门

对酒像对文学、电影和美术一样，任何人想有真识卓见必须研究古典的东西。我们在这一整章中对七种古典红酒进行诠释，因为这些酒构成了解任何各种其他红酒的参照背景图。当你熟悉了这七种红酒时，你对红酒的认识会有高屋建瓴和破竹之势。

## 成为古典酒的要素

世界上古典酒都有自己独特的风格，是生长在特定地区的特殊葡萄（也许是多种葡萄）奠定了这种风格的基础。这些酒是激励世界其他地区酿酒人的典范，激励他们酿出同样令人仰慕的酒来。

世界上有些红酒，像波尔多红酒和勃艮第红酒，已经存在了几百年。但是其他的红酒，像加州产卡百内·索维农，是近期开发出的品种。无论产品历史长短，这些古典风格的红酒不是一成不变的，像时代和品位一样，酒的风格也在逐渐地发生变化。但是，每一种酒都保留了与众不同的风格。

在讨论古典红酒品种时，重点是风格而不是品质。诚

然，这些红酒中有许多单一品种品质非常高，完全能够被提名为世界最著名红酒。但是，与它们的品质比较，就各自酿酒所用葡萄的品种和生长环境而论，我们相信我们称之为古典红酒的七种风格的酒更重要些。事实上，我们相信每种风格的古典红酒都性格迥异。如果不使用外界的质量标准进行非个性化的检验，每种酒都会制定自己的规则，用自己的标准进行评价。

## 影响葡萄酒的所有因素一词以蔽之——产地



每种酒的品质和风格的形成都是酒在酿造过程中所受到的各种复杂影响的结果，这种影响是从葡萄蔓上孕育花蕾开始的。它包括（但绝不限于）：

- 葡萄品种本身
- 葡萄生长地区的固定地理特点（土壤、坡度、高度、葡萄园的朝向、该地区的气候变化特点、葡萄种植密度等等）
- 葡萄生长地方的可变特点（某一特别年度的气候、某一特别年度葡萄的结果数量、葡萄秧的培植状况、葡萄的收获方式和时间等等）
- 酿造（酿造中的变量几乎难以计数）

幸运的是所有这些影响可用一词以蔽之（当然，是法文单词），这个单词是产地(terroir)。

不幸的是，没有一个讨论或写酒的人会同意这些影响从头到尾都囊括在产地这个概念中。一些人使用产地这个词代表酿酒过程中所不断受到的影响的全部；其他人把这个词作为葡萄生产环境（固定的和变化的）的同义词。在这本书中，我们采用的是后一个含义，比较有局限性：葡萄的生长环境，这种环境影响该种葡萄所酿的酒。

# 波尔多，永远的波尔多

波尔多红酒属古典风格的理由是相当容易理解的。最好的波尔多红酒要长期储存（存放20至40年，颇具代表性），并且陈化时间越长酒质越好。这些酒都是收藏极品。此外，这些酒在两个多世纪当中闻名遐尔并为行家所钟爱。（托马斯·杰佛逊[⊖]于1784年访问法国时首次购买波尔多酒。）




波尔多酒产于法国西部波尔多地区——法国最大的官方酒产区。（见《葡萄酒》第10章）。在这个地区，酒厂自称庄园（Chateaux，单数形式是Chataau），因此酒的标签名称是这庄园和那庄园。也有几种例外，特别是不太昂贵的酒，例子见图4-1。

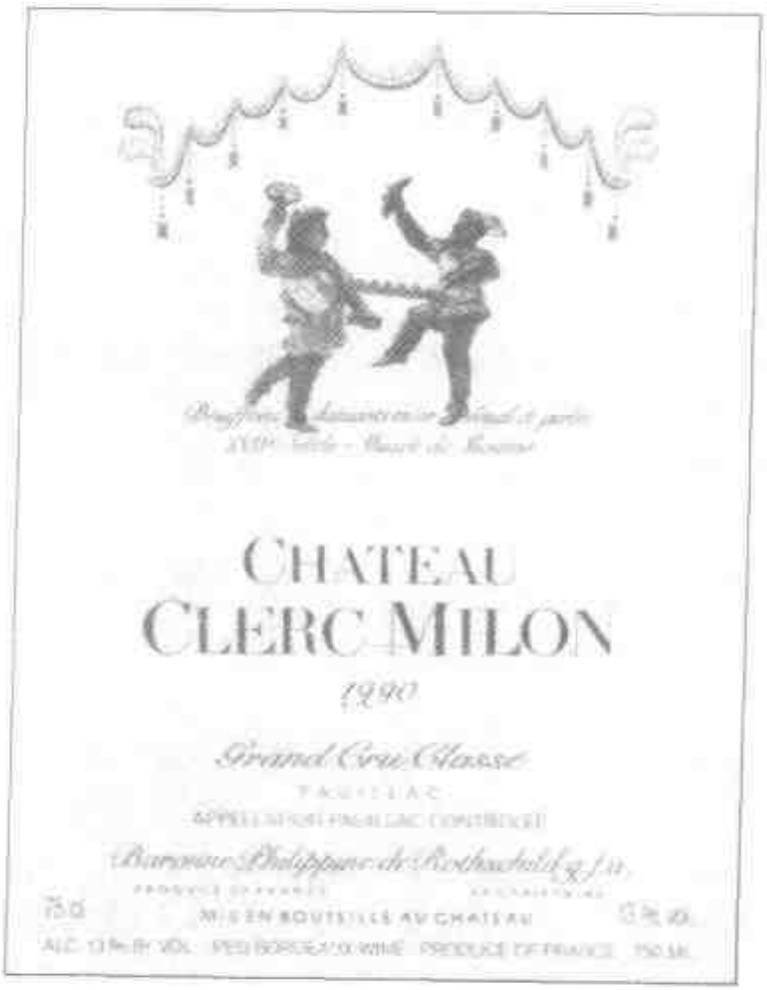



图4-1 酿酒人的名字通常在波尔多红酒标签上占有最突出的位置

⊖ 托马斯·杰佛逊《独立宣言》起草人，美国第三任总统。——校者注

大波尔多地区又划分为行政区和村落(以村自治体闻名)；除品牌名称之外，每种波尔多酒的标签上还写有种植葡萄的村子，像圣·朱利安（St.Julian）或珀梅罗尔(Pomerol)，或地区，像梅多克（Medoc）或上梅多克（Haut-Medoc)，或者本大区的名字波尔多(一般说来，地理位置越小，人们认为酿的酒越好)。

## 葡萄、产地和酒的多样性

通过几世纪的试验和错误的磨练，波尔多地区的酿酒人把葡萄园中的红葡萄品种缩小到了五种，其中三种是最重要的。这五种葡萄重要地位的大致顺序是：

- 卡百内·索维农(Cabernet Sauvignon)
- 墨尔乐(Merlot)
- 卡百内·弗兰克(Cabernet Franc)
- 小维尔多（Petite Verdot）
- 玛尔贝克（Malbec）

所有波尔多红酒都是用上面所列葡萄中至少两种、通常三种酿成。

因为波尔多地区位于法国大西洋海岸，受不可预见的海洋性气候影响（像夏季中旬或收获季节多雨、阴凉、潮湿的海风)，葡萄在不同年份成熟状况各异。偶然情况下，一个温暖的，阳光明媚的夏天和干燥的秋天会使葡萄成熟状况极好，得以酿制出比波尔多地区通常酿制的酒体更丰满，更醇厚的红酒。然而，通常情况是天气状况不稳定，葡萄成熟状况欠佳，因此酿出的通常是酒体适中的红酒。

卡百内·索维农是一种酿制多种波尔多红酒的一种重要的葡萄品种，所酿的酒单宁含量较高（见第2章)。但因葡萄的成熟程度不同和用多种不同的葡萄混合酿一种酒，单宁含量还是会有较大幅度的变化（墨尔乐单宁含量较低；用较多

墨尔乐葡萄混合酿制的酒更柔和)。

因为波尔多地域辽阔，土壤和产地以及其他影响葡萄生长的因素，每个地区和每个村落都不相同。在最好的葡萄园中，葡萄成熟状况较好，酿的酒比其他地区更浓郁更醇厚。这也是波尔多红酒的价格变化多端的主要原因。售价从每瓶大约 6 美元到 90 美元以上不等（最好的酒，随着陈化的时间越长，价格也将随之提高)。

## 波尔多红酒的多种风格

天气、葡萄混掺、产地特点、品质和价格中所有的可变因素，使你难以把波尔多红酒的风格完完整整地都写出来。实际上波尔多红酒风格是有范围的，包括许多不同的品质、浓度和价格标准。范围的程度确定了波尔多红酒的风格参数。

在波尔多红酒中，有一些色泽幽暗、口味浓烈、完全无糖、单宁含量高、有成熟的果味和强烈的新橡木味。当这些酒刚酿出来时，有茶藨子、李子、黑醋栗、调料和药草气味和味道，随着陈化又产生出香柏、烟草和皮革的气味。而另外一些酒酒体轻、柔和、顺滑、气味和味道均不太浓烈、有药草或菜蔬味。

介于这二者之间的是典型的波尔多红酒。这些酒无糖、酒体适中、强劲、有点苦涩、层次多、烈度适中、有茶藨子、李子、药草、菜蔬和香柏的气味。更有想象力地说，我们可以把波尔多红酒说成是一种光彩照人的精致的酒。这样的描述还多少有点保守，是远远不够的，特别是当酒刚酿成的时候。但是酒中细腻的层次感更能激发饮酒人的兴趣，使之心旷神怡，饮酒人对此都相当重视。（我们最喜爱的人格化比喻是波尔多俨然是一位举止端庄、有知识、有教养、刚刚结束住校生活的少年)。要品尝专门推荐的波尔多红酒请翻到第 10 章。

### 波尔多红酒一瞥

产地：法国西部波尔多地区

葡萄品种：卡百内·索维农与墨尔乐混合，卡百内·弗兰克有时候和一两种不出名的葡萄（小维尔多和玛尔贝克）混合

酒的风格：酒体适中，无糖，单宁量高，不太强烈的苦涩味，有茶蔗子、李子、药草、菜蔬和香草的多层次的气味和味道

价格幅度：每瓶 6 美元至 100 美元以上

近来好酿酒年份（黑体字为最佳酿酒年份）：1994、1990、1989、1988、1986、1985、1982

更多具体信息：见第10章"波尔多：法国红酒之王"部分

## 勃艮第，美丽的地方

和波尔多一起，勃艮第红酒是法国红酒的支柱，在世界范围内竖起了法国红酒的形象，并赢得了荣誉。勃艮第是一种与波尔多不同种类的红酒，如果说波尔多酒是个举止端庄，矜持有加的人，勃艮第则是一个妖治性感，俗不可耐，反复无常的美人。她会使饮酒人心醉，意乱神迷。

勃艮第红酒产于法国东部的勃艮第地区。那个地区的葡萄产业规模比波尔多要小得多，酿酒厂规模也不大。在勃艮第酒的标签上绘制的不是什么庄园，最显著的位置上是酒的名字，并且把他们自己的名字（商标名）用较小的字体印出，

经常印在商标的下部，好像是事后才想起来一样(Domaine是他们给酒厂起的名字)。例如，一种酒的名字，像Musigny可能出现在标签的上部和中部，以24点[1]字体标出，然后标签的下部是酿酒人的名字，总是以12点的字体标出。

## 地区名称，地区特点

勃艮第红酒的名称是该种葡萄生长地方的地名。那个地方有时候恰恰是那个地区，勃艮第（法文翻译是Bourgogne，发音是 bor guh nyeh)。但在许多情况下，那个地方（和酒的名字）是一个地区，一个村子或是一个葡萄园。对于勃艮第红酒而言，大约存在380个地名。任何一个酿酒人都可能酿造出5～10种（或更多）不同的勃艮第红酒，每一种酒都用葡萄生长的具体地方来命名。

勃艮第人在葡萄的生长地点上大做文章，因为产地严重地影响着葡萄和最后所酿酒的味道。当然，葡萄园的位置（土壤和该地的小气候）一直影响着各个地方的葡萄口味，但在勃艮第情况更是如此。

各家葡萄园的区别特别明显，因为在380个单独的勃艮第红酒产地，仅种植一种红葡萄。那种葡萄就是黑比诺（见第3章)。

## 勃艮第红酒的风格

因为黑比诺是种单宁含量很低的葡萄，所以大多数勃艮第红酒单宁含量很少，除非酿酒师使用一些技术有意识地提高单宁含量的水平。这种技术的一例就是在新橡木桶中进行陈化（像在发酵过程中让葡萄梗和葡萄汁混在一起一样)。除了单宁含量低之外，大多数勃艮第红酒酒精含量偏高，酸度强烈。和波尔多酒比较颜色也淡很多。

---

[1] 点是活字大小的单位，一点约为一英寸的72%。——译者注。
1英寸＝2.54厘米。——译者注。

勃艮第红酒的气味和味道浓烈程度因酿酒年度、葡萄园地址、陈化和酒的数量不同而变化，气味和味道的性质也发生变化。一些红酒呈现浆果的新鲜和芳香的特点（各种各样的浆果，从覆盆子、樱桃和野草莓到黑刺莓）。其他的酒则很少呈现浆果特点，而是泥土味、橡木味、秋熟气味、烟味或者苏打水味。

尽管勃艮第红酒在概念上相当简单，一种葡萄、一个地区，大多数情况下采用一种传统的酿酒方式，但各种酒在品质上和风格上都有很大的差异（在勃艮第红酒风格范围之内）。除了因葡萄生长地区而变化之外，不同厂家产的红酒也大不相同，因为他们在葡萄种植和酿酒过程中的投入情况不同，并且也与他们的个人风格爱好有关系。在上好酿酒年，用著名葡萄园种植的葡萄，由名师酿造的酒可能成为你享用过的最难以忘怀的酒。而从另一方面看，在普通的酿酒年中，由手艺平平的酿酒师酿制的平常的勃艮第可能会令你大失所望。

第 11 章关于勃艮第红酒的讨论将教你如何识别那些较好的葡萄园，并列出几家不错的酿酒厂。

### 勃艮第红酒一瞥

**产地**：法国东部勃艮第地区

**葡萄品种**：黑比诺

**酒的风格**：酒体比较圆润，口感充实，酒精度数略高，单宁含量适中偏低，有不太强烈的浆果和泥土味

**价格幅度**：每瓶 10 美元到 100 美元以上

**近期上好酿酒年份**（最好的年份用黑体字）：**1993**、1991、1990、**1989**、1988、**1985**

**更多具体信息**：见第 11 章“勃艮第的魔力”

# 高贵典雅的勤地

勤地（Chiantti）酒是迄今为止意大利最有名的一种酒。六百年的历史和一度在世界出口市场上的畅销，使大多数人认为勤地是意大利酒的象征。

我们在多年前最先认识勤地，当时它是比萨饼的佐餐酒，酒体轻盈，容易上口。今日的勤地风采依旧，在许多一流、浓郁、每瓶标价 20 美元以上的货真价实的酒中，勤地酒肃穆的一面越来越显赫。

勤地酒产于意大利中部的勤地地区。这个合法种植勤地葡萄的广阔的地区分为几个区域。每种勤地酒的标签都标识酿这种酒的葡萄生长区域；最廉价的酒通常仅标有勤地。较好的酒在标签上标识具体的区域，像古典勤地或者鲁菲纳(Rufina)勤地。




勤地是 DOCG 酒，这是一种在意大利酒中官方排列的最高等级（DOCG 代表 Denominazionc di Origine Controllata e Garantita，翻译出来是“原产地管制及保证法规”）。了解意大利和欧洲其他地区葡萄酒名次排列的全套解释见《葡萄酒》一书第 8 章。

## 酿酒人和葡萄

勤地地区的酒厂经常用 castello 或者 valla 这两个名称，因此一种勤地酒的商标名经常是什么Castello或者又是什么Villa，尽管许多著名的勤地酒只用家庭姓名作为商标，像安提诺里（Antinori）或者鲁菲诺（ruffino）。大多数酒厂至少生产两种不同的勤地酒。

- 酒体较轻的勤地，刚酿成时即可饮用
- 比较醇厚的勤地酒标签上写有陈酿（riserva）字样（见图 4-2）




图 4-2　陈酿是一种比较醇厚的勤地酒

一些厂家也生产一种独家葡萄园勤地酒，这种酒——只用他们自家葡萄园产的葡萄酿造，与其他勤地酒截然不同，其他酒是用几个葡萄园的葡萄酿造的。

从传统上看勤地是一种混合酒，主要成分是圣乔维斯葡萄（内容见第 3 章）和当地产的叫做卡尼奥罗（Canniolo）的红葡萄和少量的两种当地产白葡萄混合酿制。这两种白葡萄是特莱比阿诺（Trebbiano）和玛尔维西亚（Malvasia）。但是近期最好的勤地酒，特别是在古典勤地区域，使用少许或不使用白葡萄。有些酒完全用名贵的圣乔威斯葡萄酿制(一些顶尖酒混有少量的卡百内 · 索维农)。不使用白葡萄的混合酒酒质自然醇厚，酒体丰满。

## 无糖、爽口与和谐

像大多数意大利红酒一样，勤地酒酸度高——是佐餐佳酿。勤地酒通常酒体适中（尽管廉价的酒可能酒体轻盈）。勤地单宁含量不高，色泽不深，除非酿酒师在酿酒时混掺卡百内·索维农葡萄、或者在新橡木桶中进行陈化（酒价高经常是这种风格酒的暗示）。

勤地酒向来无糖。事实上，勤地酒是你能找到的红酒中含糖最少的一种；勤地从不会给你哪怕最细微的甜或蜜的印象（再说一遍，这是一种可与多种食物共用的好酒）。最好的勤地酒，当你品尝时会产生出一种优雅和谐的美妙感觉。

勤地酒的气味和味道十分细腻、美好，而不强劲。普遍有一股樱桃的幽香，同时还有坚果味和我们所说的灰尘味，使人联想到干燥的泥土。意大利人声称勤地酒闻起来像紫罗兰，但是我们从未能够捕捉到这种气味。

因为勤地地区地域辽阔，所以各种勤地酒也有很大差异。各个区域的气候和土壤也不尽相同，许多酿酒师所酿的勤地酒的具体风格也因人而异。勤地酒售价幅度很大，色泽暗淡、酒体轻盈的酒，每瓶售价仅6美元，此酒可开怀痛饮；而酒体适中、口味浓重的陈酿型或独家葡萄园产的勤地酒，售价可高达25美元。由优秀的酿酒师在上好酿酒年份中酿造的优质勤地酒，经过几年的瓶装陈化，品质会变得更好。但是大多数勤地酒，在刚酿制好时就能够，也应该饮用。那时的酒芳香滑润，赏心悦目，生机勃勃，并如此容易上口，并且……等一等，我们感到拔塞器不够用了！

如果你自己急于打开一瓶勤地酒，请先翻到12章，在那儿我们列举了我们最喜爱的酿酒厂家。

### 勤地酒一瞥

**产地**：意大利中部托斯卡尼（Tuscany）地区，勤地行政区

**葡萄品种**：主要是圣乔威斯。单独使用或与少量的卡尼奥罗或其他红葡萄混用，或与非常少量的两种白葡萄混用

**酒的风格**：酒体轻盈至适中、含酸量高、爽口、单宁含量低到适中、含糖量极低、有轻微的樱桃和坚果气味和味道

**价格幅度**：每瓶6～25美元

**近期上好年份（最佳年份用黑体字）**：1994、1993、1990、1988、1985

**更多具体信息**：请翻到第12章“托斯卡尼：勤地酒的故乡”部分。

## 里奥哈，西班牙自己的传统酒

里奥哈（Rioja）是西班牙的勤地，是一种知名度最高、最让人喜爱的西班牙红酒。这种产自西班牙的红酒已经立足于全世界餐馆的酒单和零售店的货架上。

里奥哈红酒产自西班牙东北部里奥哈酒产区。那个地区有三个区域，各个地区的天气和土壤风貌影响着葡萄的品质和特点。大多数里奥哈酒用多种葡萄酿造或用来自不止一个区域的酒混合而成，尽管一些伯得加斯Bodegas（西班牙酒厂的称呼)全部用来自一个单独地区的葡萄酿酒——但是那个地区的名字却不出现在酒的标签上。

里奥哈是一种混合酒，不仅在地理区域上而且在使用葡萄方面，都进行混合。与里奥哈酒联系最密切的葡萄是西班牙著名的坦普拉尼罗葡萄。这种葡萄是酿制大多数极品里奥哈红酒的最主要的原料。但是，坦普拉尼罗葡萄通常和格伦纳什(在西班牙叫做 Gariacha)葡萄以及其他两种本地的红葡萄——玛组罗（Mazuelo)(在其他地方叫做 Carignan)和格拉西亚诺（Graciano）混合。一些里奥哈红酒，几乎全部用格伦纳什葡萄酿制（见第3章关于坦普拉尼罗和格伦纳什的介绍)。

因为酿制里奥哈混和红酒的葡萄品种不同，葡萄生长的地区也不同，所以里奥哈红酒的风格也有所变化。例如，当格伦纳什占多数时所酿的酒通常酒精度数高些，单宁含量少些，比少用该种葡萄酿的酒少些芳香气味。




里奥哈酒在出售前，在酒厂中、在橡木桶中和瓶中陈化的时间长短也会使酒的风格发生相当大的变化。即使你研究里奥哈红酒的标签，通常也不可能知道葡萄混合和产地的情况，但是至少你能够发现酒的陈化风格。

- 在酒厂中，至少陈化二年的里奥哈红酒标有 Crianza 字样（你经常在标签正面看不到这个词，这个词通常出现在贴在瓶子背后的纸条上)。
- 陈化时间至少三年的酒，标有陈酿（Reserva）字样。
- 陈化时间至少五年的酒标有特等陈酿（Gran reserva）字样。

酒在酒厂的陈化时间越长，酒的芳香程度越差；随着陈化，酒变得更有层次也更细腻；继而产生皮革、烟草和其他非葡萄特有的气味。

里奥哈红酒厂家在酿制本地区红酒的方法上不完全一致（至少可以这么说)，他们根本不同的追求使得所酿酒的风格

明显不同，呈两个极端，即使都冠以里奥哈（Rioja）的名称，甚至是同一年酿制的，一端是酒的色泽幽深，果味浓郁，橡木味强烈；另一端是酒失去了刚酿制时的芳香果味，而变得更有层次，丝般的柔和顺滑。

最显古典风范的里奥哈红酒酒体中等，柔和，单宁含量适中，风格圆润丰美。这种酒有来自陈化时所用橡木桶美妙的香草气味。随着酒的陈熟程度，会散发出陈酿的气味，像皮革、败叶或干红水果早期的气味。古典里奥哈红酒的突出特点是细腻，富有神韵。

第12章有我们推荐的里奥哈红酒酿制人的明细。

### 里奥哈红酒一瞥

产地：西班牙东北部里奥哈地区

葡萄品种：坦普拉尼罗（Tempranillo），经常与格伦纳什（Grenache）混合，较少与玛祖罗（Mazuelo）(Carignan)和格拉西亚诺（Graciano）混合——这两种都是西班牙本土的品种

酒的风格：酒体中等、柔和、顺滑、单宁含量低。气味（香英草和调料）通常来自陈化时用的橡木桶和酿酒使用的葡萄

价格幅度：6～25美元

近期上好年分（最佳年份用黑体字）：1994、1993、1992、1990、1989、1988、1982、1981

更多具体信息：请翻到第12章“西班牙红酒”部分

# 博若莱，潇洒快活的酒

轻松愉快，平易近人，亲密友好，谦逊坦诚，易讨人喜欢。

如果博若莱酒是个人的话，他会是一个最好的邻居（特别是如果他能熟练使用各种工具的话）。作为一种酒，博若莱会给你带来实实在在的各种享受。

博若莱酒产自法国东部博若莱地区。从技术上说，这个地区是勃艮第地区的一部分，但是博若莱酒与我们叫做勃艮第的酒风格明显不同。从一方面看，这种酒是完全用一种叫嘉美（Gamay）的另一种葡萄酿制的（见第3章）。在世界其他地区，嘉美葡萄不会成为酿酒人种植的首选；而在博若莱地区，它却像明星一样灿烂。

尽管博若莱酒完全是用嘉美葡萄酿制，但实际上博若莱酒也有三种不同的风格。这些风格因葡萄生长地区的土壤和酿酒人的技术各异而不同。

生长在肥沃的黏土土质地方的葡萄酿制的酒酒体比较轻盈。这种葡萄注定用来酿制含酸量少或者新博若莱酒（Beaujolais Nouveau）。新博若莱酒是11月末葡萄收获后数周酿制的新酒。这种酒酒体轻盈，芳香四溢，风格轻松怡人。特殊的酿酒技术使这种酒刚刚酿出这么短的时间即可饮用，并且味道可口。

博若莱北部地区是沙砾土质，生长的葡萄充实、厚重，是酿制博若莱村酒的原料。这些酒与含酸量少和博若莱新酒比较，酒体中等，风格更具特色。

最上乘的博若莱酒产自博若莱北部地区一些村子周围的



十家葡萄园。这些酒甚至不用博若莱命名，而使用更加具体的名称——葡萄所生长的村庄的名字，像Fluerie（见图4-3）或Chiroubles。这些等级博若莱，像统一称呼的那样，酒体最丰满，口味最浓烈，最醇厚（关于这十种地区博若莱和饮用该酒的全面介绍，见第 11 章博若莱部分；有关这十种酒每一种的介绍见《葡萄酒》一书第 10 章）。

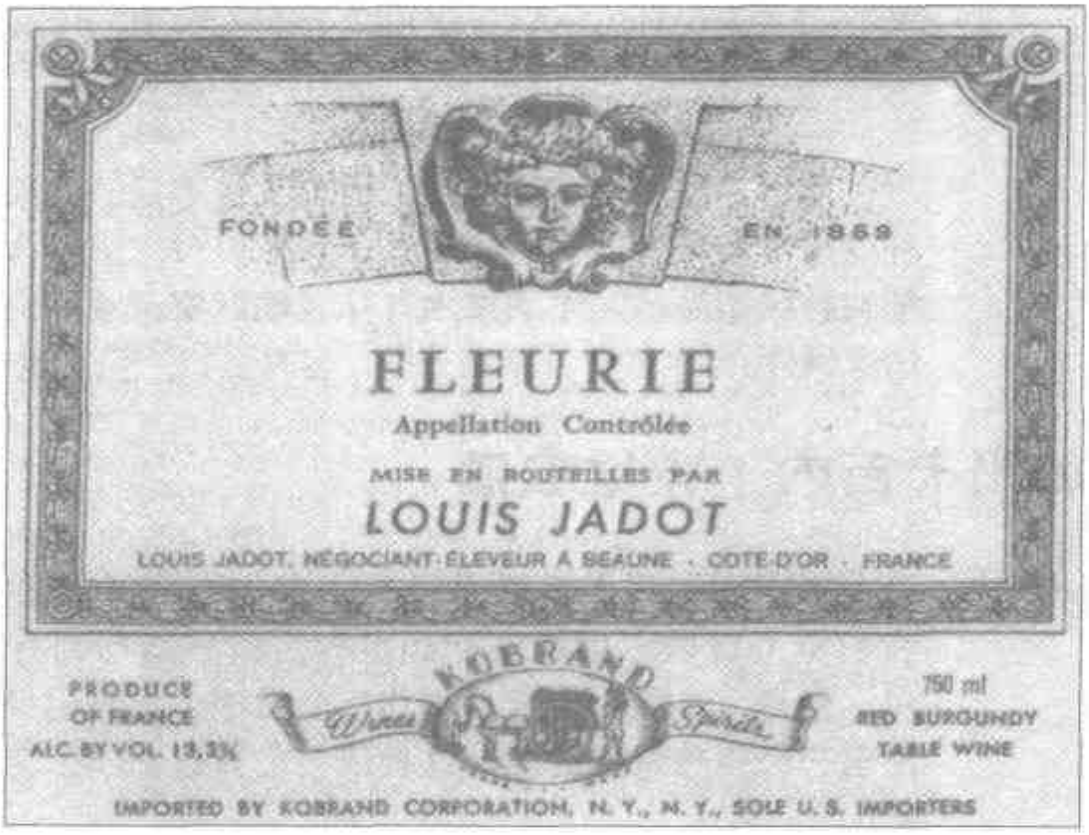



**图 4-3**　用葡萄生长的村子 Fleurie 命名的博若莱酒的标签

### 博若莱酒一瞥

产地：法国东部勃艮第地区南部博若莱区域

葡萄品种：嘉美（Gamay）

酒的风格：酒体轻盈到中等、无糖、酸而爽口、单宁含量低到中等；气味明显、果味芳香、通常无橡木味

（续）

价格幅度：每瓶6～15美元

近期好酿酒年度：1994、1990、1989

更多具体信息：请翻到第11章“博若莱：好喝又不贵”部分

然而，尽管最醇厚浓烈，博若莱也不是酒体最丰满的那种酒。博若莱酒体轻盈到中等、味酸爽口，单宁含量适中；葡萄香味四溢，闻不到橡木气味（地区博若莱酒偶尔发生的情况例外）。尽管博若莱酒芳香，容易上口，但它也是无糖酒。

## 加州卡百内·索维农酒

考虑到加州大多数酒厂不过20年的历史，你可能认为我们把卡百内·索维农列到世界古典红酒行列有点为时过早。但是，在这里短暂的现代酿酒史中，加州已经努力生产出自己风格独特的红酒，这种风格之棒已影响了全世界的酿酒人。

从技术上说，任何用生长在加州的卡百内·索维农葡萄酿的酒都是加州卡百内·索维农酒。酒的数量巨大，但并不是所有的酒都特别好。我们所说的古典酒是比较好的加州红。大致每瓶价格12美元或12美元以上。

美国法律允许酿制卡百内酒使用75%的卡白内葡萄汁。在卡百内·索维农酒中通常掺和的是墨尔乐（令你惊讶不已的是，墨尔乐酒中掺的不是别的，正是卡百内·索维农！）像法国波尔多地区的酿酒师们几百年前发现的那样，墨尔乐和卡百内搭配相得益彰，珠联璧合。

## 顶尖的区域和地区

加州地域辽阔（比意大利全国大30%），地区小气候和土壤状况差别很大。最好的卡百内·索维农葡萄生长在天气温暖但不炎热的地区。那里的天气有自己的特点，早晨多雾、凉爽，高海拔的夜晚使葡萄熟得透，但速度不快。这样，葡萄的芳香气味就不易流失。

纳帕山谷，也许我们应该说纳帕地区，那里一些难得的地块是种植卡百内葡萄的理想之地，这些区域包括：

- 纳帕东部的斯泰格斯·里普(Stags Leap)区域(见图4-4)
- 纳帕山谷谷底的卢瑟福得（Rutherford）和欧克维尔（Oakville）地区
- 东部的豪维尔（Howell）山
- 西部的斯普林（Spring）山和戴尔蒙得（Diamond）山

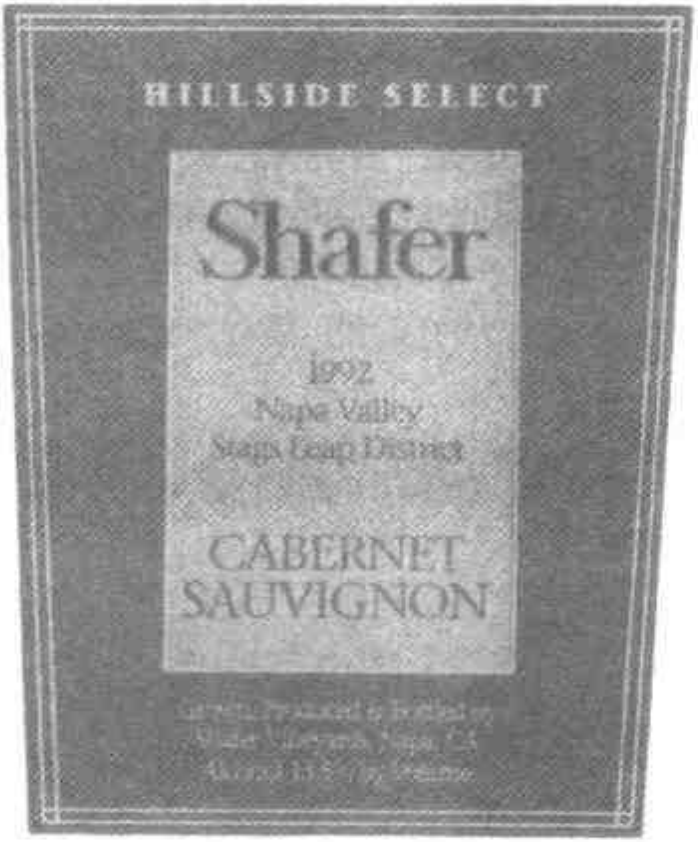



**图 4-4**　斯泰格斯·里普（Stags Leap）—纳帕地区的一个行政区，卡百内·索维农葡萄理想的生长之地。

索诺玛（sonoma）山谷理想的种植卡百内葡萄的地区是索诺玛山和亚力山大山谷。圣·克卢兹（Santa Cruz）山的葡萄园（旧金山南部）是另一个加州卡百内葡萄重要的种植地。

在蒙多西诺（Mendocino）县，圣·巴伯拉（Santa Barbera）县帕索·罗伯尔斯（Paso Robles）地区等温暖的内陆地区也生产酿制卡百内·索维农酒的上好葡萄。

加州卡百内酒因葡萄的生长地不同而风格各异。比如，一些地区产的酒（像Stags Leap地区），所含单宁非常柔和。其他地区（像山区葡萄园）产的酒因单宁量高而口感粗糙。

## 谐音一曲

大多数上好加州卡百内酒都有这样一些共同的特点：深沉、色暗、气味浓郁（通常有熟茶篦子味）、熟浆果和李子的香味、（常有橡木味）、酒精度数和单宁含量高，因而酒体丰满、醇厚丰美、质地柔和顺滑。

许多最好的加州卡百内酒芳香浓郁，刚酿好时即可饮用，且口味甜美，酒类评论家和酿酒师建议这些酒需要经过陈化，这样可以达到最佳饮用标准。事实是，加州卡百内的风格特点是不可抗拒的，它口味好、丰腴香浓。正是这个特点使得全世界的酿酒人都对自己的产品进行反思，也正是这个特点使加州卡百内跻身于古典红酒的行列。

关于购买加州卡酒的具体的建议，请不要错过第6章的推荐表。

### 加州卡百内酒一瞥

产地：加利福尼亚州

酒的品种：卡百内·索维农，经常和墨尔乐，有时和卡百内·弗兰克混合

（续）

酒的风格：酒体丰满、芳香浓郁、醇厚、柔和顺滑

价格幅度：每瓶4 ~ 45 美元（尽管更多的古典酒一般价值12美元以上）

近期好酿酒年度（最佳年度用黑体字）：1994、1992、1991、1990、1987、1985、1984

更多具体信息：见第6章。

## 赫米塔奇和科特·罗蒂埃

如果你从来没有品尝过这两种古典酒，我们并不感到惊讶。不像其他古典红酒，赫米塔奇（Hermitage）和科特·罗蒂埃（Cote Rotie）风格特殊，生产量低。也不像波尔多，勃艮第和勤地酒那样品质内容丰富，价格差距巨大，它们只有两个品质等级：非常好和更好；两个价格标准：昂贵和更昂贵。

赫米塔奇和科特·罗蒂埃酒都是按法国北部罗纳（Rhone）河谷酒产区命名的。这两个区中，科特·罗蒂埃更大些。但尽管如此，它的葡萄园面积比博若莱地区的要小133倍。

罗纳河谷北部是个狭长的产酒区，沿着法国东南部罗纳河岸，在博若莱和勃艮第地区的南部。葡萄园覆盖着陡峭的土质瘠薄的山丘。在那里，阳光直射，砂土散发着热气，给葡萄成熟创造了良好的条件。生长在这些葡萄园中唯一的红葡萄是西拉（Ssyrah）（见第3章）。

葡萄园的土质特殊，阳光暴晒，在这样的条件下长出的葡萄单宁含量高，酿制的酒颇为强劲，气味浓烈。科特·罗蒂埃地区产的西拉不仅和赫米塔奇口味不同，而且在科特·

罗蒂埃同一地区内，不同地方长的葡萄味道也不一样，赫米塔奇地区也存在这样的情况。

尽管科特·罗蒂埃和赫米塔奇酒都是用西拉葡萄酿造的，但一些罗纳河科特·罗蒂埃地区的厂家传统上在西拉中掺上10%的维奥格尼尔（Viognier）（一种白葡萄），使酒柔化并产生香味。由于这个原因，再加上不同的生长地区，造成了这两种风格各异的红酒。

在这两种酒中，赫米塔奇色泽更深、酒体更丰满、单宁含量更高、也更浓烈、而科特·罗蒂埃比较柔和，更加典雅（尽管仍是一种酒体丰满的酒）。两种酒都有烤菜蔬、黑胡椒和焙烤等典型的西拉酒的味道，但是科特·罗蒂埃还经常产生少有的青橄榄味。两种酒均很有层次，若经过几十年陈化品质会更好。

第11章有广受欢迎的赫米塔奇和科特·罗蒂埃酒厂明细表。

### 科特·罗蒂埃和赫米塔奇红酒一瞥

**产地**：法国东南部，法国北罗纳酒产区狭小的科特·罗蒂埃和赫米塔奇葡萄园区

**葡萄品种**：西拉（科特·罗蒂埃可能含有20%一种叫维奥格尼尔的白葡萄的成分但不常用）

**酒的风格**：颜色幽深，酒体丰满，含单宁酸，气味浓烈，有点像稍微烤焦的菜蔬，熏肉那种气味，能够陈化很长时间

**价格幅度**：每瓶25～55美元。

**近期上好年份**：1994，1991（罗纳产区），1989，1988

**更多具体信息**：见第11章"北罗纳红酒的帝王风范"部分

# 第 5 章
# 红酒与食物的搭配

**本章提要**

食物和红酒的特点互相配合
单宁对食物的影响
喝红酒吃鱼的学问
素食者也能爱红酒

*杰克·斯波拉特爱吃瘦，*
*他老婆爱吃肥，*
*但只要一杯红酒拿在手，*
*盘里饭菜全舔没。*

你也许不再记得这样的幼儿园歌谣，但我们相信这些歌词恰到好处地描写了斯波拉特夫妇是如何想办法共度晚餐时光的。尽管他们口味不一，但只要有红酒下饭，无论肥瘦都吃，因为红酒使饭菜吃起来更有滋味（对杰克而言）而不油腻（对杰克太太而言）。

如果你也有自己的口味特点，读下去。那么在你未来的晚饭餐桌上，我们会见到一杯红酒。

## 食物和酒搭配的基本原则

当人们选择一种酒吃饭时饮用，或者做一顿饭为了喝一种酒的时候，他们希望酒、饭共用味道比单喝酒或单吃饭要好。有时候酒饭搭配得美妙绝伦，无可挑剔，更经常发生的情况是酒饭共融，不相互排斥而已，没什么惊人之处。

食物和酒搭配不是一件教条的事情。酒本身就是一种有多种不同味道，成分复杂的饮料。每顿饭也很复杂，除了食物本身的味道之外，还有汤汁和调料的味道。看来，酒饭搭配最困难的一点是在吃饭和喝酒之前你得通过想象作出决定。怪不得人们把食物和酒的和平共处比喻为成功的婚姻。




有两种酒和食物搭配的策略。第一种是选择一种和食物特点相似的酒，这样二者相得益彰。第二种是选择与食物特点形成对照但相映成趣的酒。这两种酒的特点是：

- **酒的味道**：泥土味、草药味、水果味、菜蔬味等等。
- **酒味道浓烈程度**：清淡、适中、浓郁。
- **酒的质地**：爽口刚劲或绵软柔和。
- **酒体**：轻盈、适中或饱满

和每一种酒一样，每道菜都有自己的风味、口味浓重程度、质地和轻重。如果食物和酒的特点相同，或者对立（比如，爽口的酒与柔软、浓重菜肴相搭配），那么食物和酒就能搭配得好。

## 红酒的具体特点

因为世界上（和售酒商店的货架上）存在着许许多多的红酒，所以红酒具备了与食物相配的全部特点。红酒有各种酒体、味道浓度和质地。红酒仅仅不包括白葡萄酒中普遍存在的某种味道——像柑桔、热带水果和奶油糖果。

表5-1显示的是具体的红酒类型，这些红酒属于不同的酒体、质地、口味和味道浓度类别。为了推荐尽可能多种类别的红酒（允许个人的不同爱好），即使某种酒可能出现在多达四个类别中，我们也仅在某一个类别中列出这种酒的名

字。例如，我们只把巴多里诺（Bardolino）列在“清淡酒体”项下，我们可以在“口味清淡”和“爽口”项下反复提到这种酒，但为了列出更多的酒，我们并没选择这样做。为了了解更多关于红酒的信息，请参阅第6章到第12章全部对红酒的描述和我们对酒和食物的搭配的建议。

**表5-1 红酒如何达到酒体、口味浓度、质地和味道的标准**

| *酒体* | *轻盈* | *适中* | *丰满* |
|---|---|---|---|
| | 巴多里诺（Bardolino） | 里奥哈（Rioja） | 巴罗洛（Baroio）<br>巴巴莱斯科（Barbaresco） |
| | 博若莱（Beaujolais） | 等级博若莱（Cru Beaujolais） | 较好的加州卡百内（Better California Cabernets） |
| | 瓦尔波里塞拉（Valpolicella） | 加州黑比诺（California Pinot Noir） | |
| *口味浓度* | *清淡* | *可口* | *浓重* |
| | 低廉的勤地（InexpensiveChianti） | 波尔多（Bordeaux） | 津芳德尔（Zinfandel） |
| | 瓦尔波里塞拉（Valpolicella） | 古典勤地（Chianti Classico） | 澳大利亚红酒（Australian reds） |
| | 低廉的波尔多（Inexpensive Bordeau） | | |
| *质地* | *爽口* | *柔和* | *绵软* |
| | 意大利巴伯拉（Italian Barbera） | 勃艮第（Burgundy） | 加州墨尔乐（California Merlot） |
| | 谢侬（Chinon） | 智利卡百内和墨尔乐（Chilean Cabernets and Merlots） | 大多数津芳德尔（Most Zinfandels） |
| | | 葡萄牙红酒（Portuguese reds） | 澳大利亚西拉兹（Australian Shiraz） |
| *味道* | *芳香* | *辛辣* | *泥土气* |
| | 加州卡百内（California Cabernet） | 北罗纳红酒（Northern Rhone reds） | 南罗纳红酒（Southern Rhone reds） |
| | 博若莱（Beaujolais） | 加州西拉（California Syrah） | 南意大利红酒（Southern Italianreds）<br>比诺塔奇（Pinotage） |

## 滗酒的重要性

滗酒，红酒世界中一个最富有戏剧力的仪式，是红酒迷们专有的领地。如果你喝上优质的红酒，迟早你会遇见一个滗酒器、一个滗酒人（那个表演滗酒的人可能是你），或者一瓶待滗的酒。滗酒是把酒从一个容器里（通常是瓶子）倒入另一个容器中（一个瓶、罐、水晶瓶）。滗酒有下面两个原因之一：

- 该种酒酿造时间短，单宁量高，当你滗酒时，酒和空气接触，在某种程度上会软化苦涩的单宁酸。
- 该种酒陈化时间长（超过八年），滗酒的动作把沉淀物（沉在瓶底的固体颗粒）与酒分离。

许多红酒勿需滗换，但有一些红酒会从滗换中受益。一般情况下，新酿制的、廉价的、低于 10 美元的红酒和色泽淡、酒体轻的红酒没必要滗换。因为酒中没有沉淀物，也不会从滗酒过程中特别受益。新酿的、颜色深的红酒——像波尔多红酒、较好的（超过 15 美元）罗纳红酒、较好的（超过 15 美元）加州卡百内·索维农和所有的小西拉——可能没有沉淀物，然而也会从滗酒时的透气过程中受益。有时候一些红酒甚至会从反复滗酒当中受益。

如果你的红酒存放已超过了八年，并且是那种产生沉淀物的品种，像波尔多酒，要特别卧放，而已罗洛、罗纳红酒和一些加州卡百内则是另外一些典型，你很可能想除去这些酒中的沉淀物。

下面是操作方法：

- 在饮用前把酒瓶竖放两三天，这样，所有的沉淀物都会沉到瓶底。

（续）

- 当你要滗酒时，把一支大手电筒打开放在桌子或柜台上光柱射向天花板。（用一支蜡烛也可以，这更会有一种仪式氛围，不过，电筒更实际些。）准备好另外一个倒酒的容器。
- 拿住打开酒瓶的瓶颈，把酒瓶置于电筒光中，这样你可以透过玻璃看到光和瓶中清澈的酒。然后慢慢地把酒倒入滗酒器。
- 当你在瓶颈处发现了深色的颗粒或雾状、浑浊的酒，停止倾倒。瞧！滗酒大功告成。



在任何种类的红酒中，像勤地、博若莱或加州卡百内，各种不同的品牌都会因葡萄的产地和所使用的酿酒技术不同而在风格上有所变化。（见第2章“气候影响风格”和“技术影响风格”）如果你对某种酒的风格不清楚，请问卖酒人。

我们希望所列的图表能够解决你所面临的红酒与食物搭配的窘境。事实上，那仅仅是个蓝图而已，并且也只是半个蓝图（酒那一半）。你仍然要决定出你吃的食物属于哪个种类，能与什么特点的酒配食。幸运的是，这样的实验充满了乐趣。



作为解决酒和食物搭配问题的一个捷径，或激发你的想象力，你可以求助传统的酒与食物的搭配方法，请参阅《葡萄酒》一书第19章“岁月的智慧”，那里有一系列传统的搭配方法。

## 单宁问题

大多数红酒中存在的单宁引起了酒和食物搭配中的问题。这些问题超出了二者互相补充还是对立的简单的特点范畴。一些食物能与单宁融于一体，而另一些食物则和单宁格格不入（关于单宁更多的信息见第2章）。

含蛋白质比较丰富的简单食物，嫩牛排和排骨（或汉堡包）以及像切达（Cheddar）或瑞士干酪（Gruyere）那样的硬奶酪，会把红酒中的单宁软化，实际上使单宁荡然无存。这种作用是非常令人愉快的，特别是在酒中单宁含量过高难以单独饮用的情况下（比如，酒酿制时间短，里面的单宁尚未到期柔化）。




在以分子状态存在时，蛋白质和单宁相互强烈吸引（蛋白分子带有正电荷，而单宁分子带有负电荷。你知道正负电荷碰在一起会发生什么情况！）如果你吃着高蛋白食物，喝着高单宁含量的红酒，像刚酿制的卡百内类或巴罗洛酒，蛋白和单宁结合在一起如此紧密，你都不会再感觉到单宁的存在。如果酒中单宁含量过高，或从橡木桶吸收了过多的单宁，或者酒酿制时间太短，在这种情况下要让酒好喝，唯一的办法是吃牛排和奶酪。（当职业品酒师品评刚酿制的含单宁的红酒时，经常在品尝每种酒之间咬一口烤得嫩嫩的牛肉以去掉口中残留的单宁。）

下面是另外一些可预见的食物与单宁的相互反应：

- 如果一道菜有点甜，比如菜里有甜烤肉汁，甚至番茄酱，酒中的单宁会减少菜中甜的味道。这种作用是否好取决于你对甜味菜的口味。
- 咸味菜与含单宁的红酒共用时味道不好。
- 含单宁的食物，如核桃，和含单宁的酒共用时味道更糟，除非酒是甜的（像餐后甜酒，波特酒（Port），这种酒本书未作介绍）或者菜中的其他成分能抵消酒中的单宁。
- 含酸量高的食品，像番茄，通常会使含单宁的酒更涩。然而，含酸量高的菜里含有其他成分会减少酸度（比如在作番茄汤汁时，厨师经常加点糖降低番茄的酸度）。

下面是一些单宁含量相对低的红酒:

- 巴伯拉（Barbera）
- 简易博若莱（Sinple Beaujolais）
- 黑比诺
- 比较便宜的勃艮第
- 巴多里诺（Bardolino）和瓦尔波里塞拉（Valpolicella）
- 比较便宜的墨尔乐

下面是一些单宁含量高的红酒:

- 较好的以卡百内·索维农为主体的红酒
- 赫米塔奇和科特·罗蒂埃
- 巴罗洛（Barolo）和巴巴莱斯科（Barbaresco）
- 超级托斯卡（Super-Tuscan）红酒
- 古典勤地陈酿



### 没有单宁的奇迹

在酒和食物搭配当中能够真正制造奇迹的一种红酒是意大利产的巴伯拉酒（见第10章）。巴伯拉葡萄中几乎不含单宁。除非酿酒师在新橡木桶中陈化巴伯拉酒，否则酒中几乎不含单宁。（你能够认出用橡木桶酿造的酒，因为它们比其他巴伯拉酒价钱高：每瓶20～40美元，相比之下，不用橡木桶酿制的酒只卖8～16美元。）从酒体结构上说，巴伯拉更像白葡萄酒，因为它的强劲来自高的含酸量，而不是单宁。这是一种我们吃有番茄的菜时最喜欢喝的酒。当你要红酒而不要单宁时，这种酒在任何其他场合都有上好表现。

## 吃鱼喝红酒

尽管常言说“吃肉喝干红，吃鱼喝干白”，但吃鱼也能

喝红酒。红酒和鱼的成功搭配取决于鱼和酒的种类。

吃鲑鱼配黑比诺红酒，味道极为鲜美，因为鲑鱼肥嫩、味道好，而黑比诺单宁含量低。如果喝黑比诺吃烤鲽鱼片，你可能会失望，因为酒味盖过了鱼。如果吃鲑鱼喝酒体丰满、单宁含量高的卡百内酒，鱼会使酒喝起来索然无味。

和红酒能够同吃的鱼有鲑鱼、鲜金枪鱼、剑鱼和青鱼。吃较小的鱼也可以佐红酒，条件是用鱼做的菜味道鲜、带卤汁或其他能和红酒相适应的成分（像用红酒做的卤汁！）。另一个条件是酒味不能太浓或单宁含量过高。



很难想象喝红酒吃虾味道会更好些，吃龙虾、牡蛎、扇贝也是如此。



决定喝红酒时吃什么鱼一个简单的办法是选择肥嫩，味道较好的鱼或配料，喝酒体轻或中等的酒，单宁含量不能太高。（关于较轻酒体的酒见表5-1，关于单宁量低的酒见“单宁问题”部分。）

## 素食者的嗜好

有讽刺意味的是，和嫩肉成为理想搭档的红酒竟然也与素菜配合默契。像豆类、洋葱、茄子一类的果菜和蘑菇，都是我们喝红酒时喜爱的菜肴。

如果你的饭菜少并且味道清淡，比如说一种简单的面食，与之匹配的最佳红酒是酒体轻、爽口的红酒，像巴多里诺（一种清淡的勤地酒）清淡的黑比诺或勃艮第酒。丰盛开胃的菜肴，像冬天的炖蔬菜配酒体比较丰满的红酒，如罗纳河谷红酒和南意大利红酒。



在素菜中可能和许多红酒（不是所有的）发生冲突的是有苦味的绿叶蔬菜，像菠菜、甘蓝、散叶绿甘蓝、菊苣和花

椰菜。这些绿叶菜中的苦味可能在红酒中产生苦味。

如果你吃的饭菜主要是苦的味道，喝上一杯气味芬芳，单宁量低的红酒——像用成熟的，果味浓郁的葡萄酿制的津芳德尔（不是波尔多风格的津酒，见第7章），或者一杯8美元一瓶的加州卡百内（卡百内是一种含单宁的酒，但最廉价的加州酒单宁量很低并且口味微甜）。要不，喝上一杯巴伯拉（见本章“没有单宁的奇迹”）。你还可以买一本《白葡萄酒》，读一读关于吃绿叶菜时喝白葡萄酒的介绍。

然而，在现实中，你吃的饭菜并不可能都是苦的。比如，浇菜汁的烤面条中有奶酪，奶酪能够抵消掉菜中的苦味。如果饭菜中有胡萝卜（甜的），那么会有助于去掉菜中的苦味。如果考虑饭菜的全部而不是其中的一部分，那么大多数红酒会搭配得很好。把单宁含量高的红酒省下来吃带奶酪的菜。

## 菜辣也能喝红酒

人们经常问我们吃辣味菜该喝什么酒，像墨西哥和美国西南地区的饭菜，或亚洲的辣味菜。很可惜，我们没有现成的答案，因为这些地区烹出来的菜肴很复杂、并以其完整的风味体系和特色而引为自豪。比如，一道辣味十足的菜却经常是甜口的。

坦率地说，我们喜欢吃亚洲菜、喝几乎冒火花的白酒，我们认为吃墨西哥菜却不能喝啤酒！但是，喝红酒没问题！




为了去掉菜中的辛辣味，我们建议你尝尝芳香浓郁、醇香四溢的红酒，这样的酒有一股甜味，像颇有成熟风格的津芳德尔。另一种选择是博若莱酒，喝上它，你会感到凉爽不少（因为含单宁少）；清凉的酒与辛辣的食物形成鲜明、美妙的对照。

关于低单宁含量的酒，参阅“单宁问题”部分。

## 凉就是酷

"请拿个冰桶来镇一镇红酒！"这句话代表下面那些词汇的意思：①假装内行，②行家，③一个友好的人。除非你选了②，否则往下读。

许多餐馆和饮酒人拿出来的酒往往太热。如果红酒的温度超过了应该达到的温度，酒精度数要高得多，喝起来就不那么爽快。一瓶红酒当你打开倒入酒杯时，拿在手中应该感到特别凉爽。按度数计算，应该在大约60－65度（华氏），也就是说，比冬天家里室温低些。

如果酒瓶温度高于那个温度，放在冰箱里15－20分钟，或者放在冰水桶中5－10分钟以冷却温度过高的红酒。把冰桶放在你够得着的地方，这样酒不会冰得过冷。



关于酒喝时的温度和储存时的温度，请读《葡萄酒》第6章。

# 第二部分

# 红酒世界


CAPE MENTELLE
GEVREY-CHAMBERTIN
LOUIS JADOT
CABERNET SAUVIGNON
CASTELLO BANFI

## 本部分提要

红酒的理论和概念是美好的，关于红酒的具体建议和简易答案更加美好。当你步入超市或商店为明天的晚餐挑选红酒时，这些建议至少会给你点帮助。在随后的各章中你会见到许多我们推荐的酒和具体的建议，我们要向你介绍世界主要的红酒产区。

品尝当然是个人的事情。我们不能保证我们喜欢并推荐给你的酒恰是你的所爱。然而，按照我们的建议去买酒至少更合乎逻辑，比指着酒瓶子结结巴巴说不出个子午卯酉要好得多。

# 第 6 章
# 卡酒和墨尔乐在加州一路领先

**本章提要**

西班牙传教士播下了种子
葡萄的名字
加州卡酒仍在奋进
墨尔乐：美国的红酒新宠

就像巴黎人、马德里人和纽约人、芝加哥人、旧金山人明显不同一样，欧洲和美国产的红酒在字面和形象上相差十万八千里。

我们不相信这仅仅是个葡萄生长环境的问题，像气候、土壤和地域，尽管这些因素明显地起着极大的作用。美国文化是经过一个短暂的时期从欧洲文化演变而来的，但和欧洲文化已不相同。美国的酒和美国文化一样，更加前卫而不再那么细腻。事实上，美国酒，特别是加州酒，和法国、意大利、葡萄牙或西班牙产的酒比较，与澳大利亚酒有更多的共同之处。

## 美国酿制

总的说来，美国人喝本国产的家乡酒。离欧洲比较近的东海岸和美国其他地方相比较，更能接受欧洲产的酒。（美国人消费的 85%的酒都是本土酒。）

近年来，美国人比以前购买和生产更多的酒；事实上，在全世界酒生产方面美国人排行第五位——远远落后意大利和法国，但接近西班牙和阿根廷。然而，以红酒生产而论，

美国排名则落后所有这四个国家。

### 美国酒的短暂历史

西班牙传教士于1779年在今天加州的桑·朱安·卡皮斯特拉诺（San Juan Capistrano）教馆为酿酒撒下了葡萄的种子。后来，在19世纪后半叶，移民来的农民——许多意大利人，也有法国人、德国人和匈牙利人，迁徙到加州开始种葡萄酿酒。（因为西班牙人、法国人和意大利人更钟爱红酒，因此早期的美国酒都可能是红酒）。许多来到加州淘金的冒险家留了下来，变成了农民，他们也种葡萄酿酒。

一些一百多年前开辟的葡萄园，今天依然存在。优质酒商店一般都销售津芳德尔和其他加州产的红酒，这些红酒是由享有盛誉的古老的葡萄园中的葡萄酿制的。

但是美国的酒业实际上曾因禁令而荒废，这发生在1920～1933年期间。经济大萧条和第二次世界大战也阻碍了酒业的发展。美国酒生产业，如我们今天所知，仅仅在20世纪70年代初期才开始腾飞，在1970以前在美国只剩下几家屈指可数的酒厂；但今天仅在加州一地就有近八百家法律批准的酒厂——而且这个数字还在增加。

尽管在50个州中有47个产酒，然而酒只在四个州是真正重要的农产品，这四个州是：加利福尼亚、纽约、华盛顿和俄勒冈。我们在本章和后两章中集中讨论这几个州所产的酒。

## 在美国，酒由葡萄命名

欧洲的酒传统上是由产地命名的；命名为波尔多、勃艮第、勤地等的红酒都产自与名称相同的地方，人们在那里生活和酿酒。因为缺乏自己的传统，早期的美国酿酒人，借用了这些欧洲名字给自己的酒命名——尽管这些酒与他们的名称相当不一致。美国的酒一般情况下不是由著名的欧洲酒产区最优秀的葡萄酿制的，而是由最容易种植产量最高的葡萄

品种酿制的。(像卡里格奈恩格伦那什、巴伯拉和津芳德尔,它们都是原产欧洲的酿酒用葡萄,但并不一直是欧洲的最佳品种,也没有生长在最好的地方。)

一些美国人曾认为著名的欧洲葡萄品种会在美国酿造优质酒的过程中发挥重要作用,其中一位就是弗兰克·斯库恩梅克尔。他是20世纪40年代到60年代美国酒业的先驱,也是一位写酒的作家(在当时的美国是凤毛麟角)。

几家加州酿酒厂因用较好的欧洲葡萄品种酿酒而大出风头:

- 波留(Beaulieu)葡萄园酒厂(BV)从1936年以来已经造出了用乔治·得拉图尔私人陈酿(Georges de Latour Private Reserve)(该酒厂的创始人,一个法国人)命名的享有盛誉的卡百内·索维农,这家酒厂在一些年度也生产黑比诺酒。
- 英格莱诺克(Inglenook)酒厂和西米(Simi)酒厂,其他两家重要的酒业创始人在20世纪30年代和40年代初期生产了以卡百内·索维农为主的上乘酒。(Inglenook1944年产卡百内·索维农今天仍然出类拔萃)。
- 查尔斯·克拉格(Charles Krug)和路易斯·姆·玛提尼(Louis M.Martini)酒厂在20世纪40年代和50年代酿造了以卡百内·索维农为主的酒和其他用单一品种所酿制的酒。

在20世纪60年代,有更多的几家酒厂像黑兹、里奇和汉泽尔开始用一种最著名的葡萄酿酒,像卡百内·索维农、黑比诺或者查顿内(Chardonnay)(一种白葡萄)。在1966年罗伯特·蒙得维离开了他的家庭酒厂(Charles Krug)去生产他自己的酒,每一种酒都是由最著名的优良葡萄品种酿制,并且用那种葡萄来命名。蒙得维不仅在生产佳酿方面而

且在推销方面都大获成功，其他的酒厂很快步其后尘，效仿起来。这类新兴酒厂的崛起，开始于20世纪70年代初。酿制用葡萄品种命名酒（用生产该酒的主要的或单一的葡萄品种命名的酒）的趋势今天仍势头不减。




今天，全世界（大部分欧洲地区除外）的红酒和白葡萄酒，是用主要的葡萄品种命名的，像卡百内·索维农、墨尔乐、黑比诺、查顿内等等。




用葡萄命名的美国酒已家喻户晓，非常闻名，许多美国人根本意识不到同样的葡萄是长在欧洲，用来酿制优质欧洲酒的。当听说波尔多红酒主要是用卡百内·索维农或墨尔乐（见第10章），勃艮第红酒百分之百用黑比诺（见第11章），勤地主要由圣乔维斯葡萄酿制的时候，人们会惊讶不已（见第12章）。白葡萄酒像波利－芙塞、查伯利、马孔村酒（Pouilly-Fuisse, Chablis, Macon-Villages）和其他勃艮第（见《白葡萄酒》一书）百分之百用查顿内葡萄酿制。

### 75%的规定




大多数美国品名红酒——用葡萄品种命名的酒实际上是用两种或更多种的葡萄混合酿制的，比如在酿造卡百内·索维农酒时，掺和一些墨尔乐或者相反，这种做法十分普遍。只要混合酒至少75%是用标签上标明的葡萄酿制的，该酒就可以使用这种葡萄来命名，这种75%的规定是美国联邦政府的法律；有一些州，像俄勒冈州而不是加州，通过要求更高的最低限量比例，因此废除了这种法律。

## 加州红酒的分类

现在，把加州酒进行分类最容易的办法是看标签上的葡萄品种，那也正是我们要讨论的加州红酒的内容。加州生产

的最闻名的用葡萄命名的红酒是:

- 卡百内·索维农
- 墨尔乐
- 津芳德尔（是的，津芳德尔酒是红色的，尽管津芳德尔红葡萄也酿造一种闻名的叫“白津芳德尔”的粉红葡萄酒）
- 黑比诺

### 加州酒垄断

加州酒是美国酒的同义词，原因是这一个州生产了美国88.8%的酒，当然绝大部分酒是由大酿造厂工业化生产酿造的。

其他不太有名的品种红葡萄酒是西拉、卡百内·弗兰克、小西拉和圣乔维斯（见有关酿造这些酒所用葡萄品种的介绍）。相当一些加州产著名的红酒是用两种、三种、或更多种葡萄酿造的。这些酒经常使用一个富有想象力的名字Meritage（一个几家酒厂都用的名字），而起主导作用的葡萄是卡百内·索维农和墨尔乐。

## 加州的故事：卡百内·索维农

卡百内·索维农是加州最重要的葡萄。许多酒评论家认为，这是加州生产的最好的酒（尽管津芳德尔酒酒迷们对这些看法提出质疑）。纳帕山谷已成为优质卡百内·索维农葡萄最重要的生长地区，但是在加州其他产酒地区也生产不错的甚至有名的卡酒。关于加州卡百内酒更多的信息，请翻到第4章“加州卡百内·索维农酒部分”，在那里我们把这些酒归于世界古典红酒类型。

在加州卡酒（朋友们这样称呼）一节，我们介绍了著名的混和红酒，在这样的酒中卡百内·索维农是最重要的品

种，可能也不可能占酒的75%的成份，在标签上也没有命名的品种（酒通常是由墨尔乐和／或卡百内·弗兰克混合）。一个典型是第一支乐曲（Opus One）酒，在大多数酿酒年分里，实际上确实含有90%以上的卡百内·索维农，但它却没有用葡萄品种命名。图 6-1 是另一个典型。

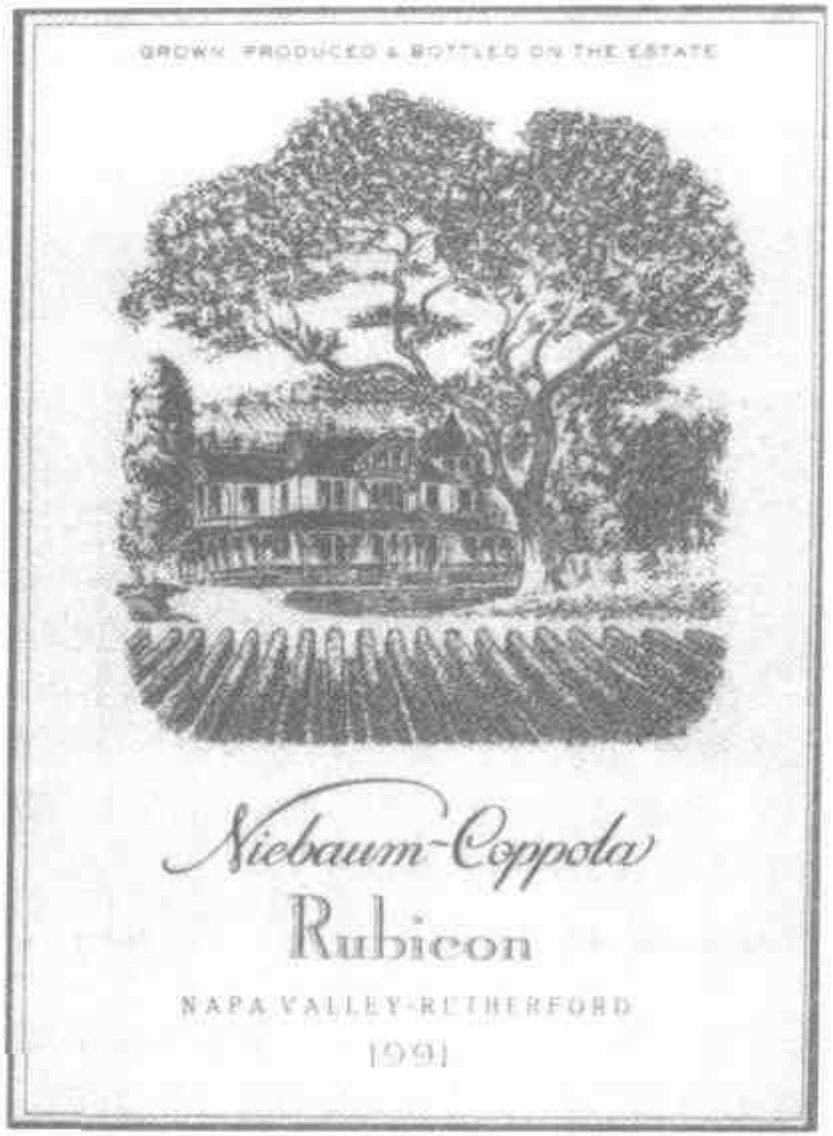



图 6-1 一种有名的混和红葡萄酒标签



如果你想买一种无糖、单宁含量高、口味醇香、酒体丰满的红酒，卡百内·索维农为主的酒应该是你的首选。这些酒和牛排、羊肉、炖肉、小牛肉、鸭子、野禽或硬奶酪配吃最佳。

## 受欢迎的加州卡百内·索维农和混合卡酒

我们把所推荐的加州卡百内·索维农和混合卡酒分成三类：

- 轻盈到中等酒体、低单宁含量的酒，这一类的酒价格幅度是4～12美元。这些酒不用陈化，买了即可饮用。
- 中等酒体、中等烈度的酒：这一类的酒价格幅度是12～25美元。这些酒从出售时算起，你可以在几年之内享用，如果再多陈化几年酒的品质不变，甚至会更好。
- 丰满酒体、醇厚浓烈，长时间陈化的酒：从酿造之日起这类酒每瓶售价超过25美元，这些酒经常需要几年时间方能达到最佳饮用期。

在每一类酒中，我们将提到我们认为最好的酒。我们把这些酒按生产厂家的名字的字母顺序排列，并按葡萄的产地指出酒厂的地理位置。我们用🍷图形指出我们个人最爱，和那些用¢图形表示的最有价值的酒。用■图形标志的酒是难以买到的，除非从酒厂中直接定购；关于这些厂的地址见附录3。




下列表格——所有推荐酒以及这本书中酒厂表格和明细——并不是包罗一切的。我们所列的表格明细仅代表了加州酒的一小部分。我们相信所列出的酒是加州最好的酒，如果我们漏掉了你所喜欢的酒，请原谅。

## 二等标签

一些酒厂找到了解决品质不太完美的葡萄问题的最佳方案（这是些生长在酒厂非最佳地点葡萄园，或者葡萄幼树长的葡萄）。解决方法是给用这些葡萄酿的酒制作一张二等标签。把贴二等标签的酒以比高极的主要名牌酒较低的价格出售。酒厂的高大形象会给二等标签的酒增色。比如说，了解到斯泰格·里普（Stag's Leap）酒厂是纳帕山谷酒厂中一家明星企业，你会认为那家酒厂产的二等标签的酒霍克·克莱斯特（Hawk Crest）会是一种该酒厂的昂贵酒可靠的、廉价的替代产品。当然你绝不会搞错（只要你的期望值不要太高！）。



表6-1中所列的卡百内酒售价幅度是4～12美元。这种酒买了即可饮用，用不着陈化

**表6-1 酒体轻盈到中等，低单宁含量的卡百内酒**

| 酒厂名 | 酒名 | 葡萄园地址 |
|---|---|---|
| 阿罗伍得（Arrowood） | 格兰得·阿切尔卡百内·索维农（Domaine du Grand Archer） | 索诺玛县（Sonoma） |
| 本得勒拉酒厂（Bandlera） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷（Napa Valley） |
| 劳伦斯·杰·巴杰托（Lawrence J. Bargetto） | “赛普莱斯”（Cypress）卡百内·索维农 | 中部海岸 |
| 博统庄园（Beaulieu） | “博图尔”（Beautour）卡百内索维农 | 纳帕山谷 |
| ¢ 索沃伦（Souverain） | 卡百内·索维农 | 亚历山大山谷（Alexander Valley） |
| 考伯特·卡恩永（Corbett Canyon） | 卡百内·索维农陈酿 | 纳帕山谷 |
| 克莱斯顿（Creston） | 卡百内·索维农 | 帕索·罗伯斯（Pasop Robbles） |
| ¢ 埃斯坦西亚（Estancia） | 卡百内·索维农 | 亚历山大山谷 |
| 费泽尔（Fezter） | “橡树谷地”（Valley Oaks）卡百内·索维农 | 加州 |
| 弗普加诺（FoppJano） | 卡百内·索维农 | 俄罗斯河谷 |
| ¢ 盖塞匹克（Geyser Peak） | 卡百内·索维农 | 索诺玛 |
| ¢ 格兰·埃伦（Glen Ellen） | “普罗普莱特 陈酿”卡百内·索维农 | 加州 |
| ¢ 格鲁诺克（Gruenoc） | 卡百内·索维农 | 北海岸 |
| 霍克·克莱斯特（Hawk Crest）（斯泰格 Stag 地区司利普酒厂二等标签） | 卡百内·索维农 | 加州 |
| 海斯·塞莱克特（Hess Select）（海斯酒二等标签） | 卡百内·索维农 | 加州 |
| 哈奇（Husch） | 卡百内·索维农 利伯拉·牧奇（La Ribera Ranch） | 门多西诺（Memdocino） |
| ¢ 印地安斯普淋（IndianSpring） | 卡百内·索维农 | 内瓦达（Nevada 县） |
| 罗莱尔·格兰（Laurel Glen） | “特拉·罗萨”（“Terra Rosa”）卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |

（续）

| 酒厂名 | 酒名 | 葡萄园地址 |
|---|---|---|
| 自由学校（Caymus二等标签） | 卡百内·索维农 | 加州 |
| 杰·罗尔（J Lohr） | “七棵橡树”卡百内·索维农 | 帕索·罗伯斯 |
| 密克尔（Meeker） | 卡百内·索维农 | 干克里克（DryCreek）山谷 |
| 梅里迪安（Meridian） | 卡百内·索维农 | 帕索·罗伯斯 |
| 密尔·克里克（Mill Creek） | 卡百内·索维农 | 干克里克山谷 |
| 罗伯特·蒙达维·伍得布里奇（Robert Mondavi Woodbridfge） | 卡百内·索维农 | 加州 |
| 蒙特雷（Monterey） | “古典”卡百内·索维农 | 蒙特雷县 |
| | 有限出售的卡百内·索维农 | 蒙特雷县 |
| 纳帕·里奇（Napa Ridge） | 卡百内·索维农 | 中部海岸 |
| | 卡百内·索维农 | 北海岸 |
| | 卡百内·索维农陈酿 | 中海岸 |
| | 卡百内·索维农陈酿 | 北海岸 |
| 阿·赫·菲利普（R.H.Philips） | 卡百内·索维农 | 加州 |
| 雷蒙得（Raymond） | “琥珀山”卡百内·索维农 | 加州 |
| 罗得尼·斯特朗（Rodney Strong） | 卡百内·索维农 | 索诺马县 |
| 圣·弗朗西斯（St Francis） | 卡百内·索维农 | 索诺玛县 |
| 圣·苏伯里（St. Supory） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 塞巴斯提安尼（Sebastiani） | 卡百内·索维农 | 索诺马县 |
| 塞盖西欧（Seghesio） | 卡百内·索维农 | 索诺马县 |
| 雪南多（Shenandoah） | 卡百内·索维农 | 阿玛多尔（Amador）县 |
| 苏特尔（Sutter）家园 | 卡百内·索维农 | 加州 |
| | 卡百内·索维农陈酿 | 纳帕山谷 |
| 特莱菲森（Trefethen） | “埃什克尔”（Eshcol）卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 维奇昂（Vichon） | “海岸精品”（Coastal Selection）卡百内·索维农 | 加州 |
| 维拉·姆尔·伊顿（Villa ML Eden） | “窖藏精品”卡百内 索维农 | 加州 |
| 温特·布罗斯（Wente Bros） | 卡百内·索维农 | 里沃莫尔（Livermore）山谷 |

## 卡百内·索维农和墨尔乐酒酿酒年份

尽管葡萄的收成年景在加州不像在欧洲变化那么大，但是下面年份（从1985年起）对加州卡百内·索维农和墨尔乐来说是上好的（黑体年份特别好）：**1992**、1991、**1990**、1987、1986、**1985**和**1984**。按我们预先做的品酒笔记判断，1994和1995看来都非常好，这两年酿制的优质酒得分别待到1997和1998才能喝到。




表6-2中的卡百内酒售价幅度在12～15美元。酒制成几年以后，也就是在出售时通常可以饮用，再放置几年酒的品质不会改变或许更好。

**表6-2 中等酒体，中等强度的卡百内**

| 酒厂名 | 酒名 | 葡萄园地址 |
|---|---|---|
| 阿莱佑得 | 卡百内·索维农 | 索诺马县 |
| 阿特拉斯·峰克（Atlas Peak） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 博统 | “卢瑟福特”（Rutherford）卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| | “泰普斯特里陈酿”（Tapestry） | 纳帕山谷 |
| 波林杰尔（Beringer） | 卡百内·索维农 | 骑士（Knights）山谷 |
| 波杰斯（Burgess） | “精品酒”卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 凯克布莱得（Cakebread） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| ¢卡梅内（Carmenet） | “Meritage” | 索诺马山谷 |
| 盖莫斯（Caymus） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 蒙特莱纳（Montelena） | “卡里斯托加·居维”（Calistoga Cuvee）卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 西纳巴尔（Cinnabar） | 卡百内·索维农 | 圣·克卢兹山（Santa Cruz） |
| 山园（Clos du Val） | 卡百内·索维农 | 纳帕·山谷 |
| | 卡百内·索维农 | 斯泰格·利普地区 |
| 考利森（Corison） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |

（续）

| 酒　厂　名 | 酒　　名 | 葡萄园地址 |
| --- | --- | --- |
| 干克里克 | 卡百内·索维农陈酿 | 干克里克山谷 |
| | "Meritage" | 干克里克山谷 |
| 杜克霍恩（Duckhorn） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 埃图得（Etude） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 菲拉利—卡伦（Ferran-Carane） | 卡百内·索维农 | 索诺马县 |
| 费舍尔（Fisher） | "因西格尼亚·马车"（Coach Insigma） | 纳帕山谷 |
| | 卡百内·索维农 | |
| 弗朗西斯克（Franciscan） | "橡树城庄园"卡百内·索维农"Meritage" | 纳帕山谷 |
| | | 纳帕山谷 |
| 弗利玛克（Freemark）修道院 | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| | 波雪（Bosche）葡萄园 | |
| | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| | 西卡莫尔葡萄园 | |
| 弗罗格利普（Frog's Leap） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 盖塞·匹克（Geyser Peak） | "Meritage" | 亚历山大山谷 |
| | "庄园陈酿" | 亚历山大山谷 |
| | 卡百内·索维农 | |
| 格罗斯（Groth） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 盖诺克（Guenoc） | 卡百内·索维农 | 雷克（lake）县 |
| | "兰特利（Langtry）庄园 Meritage" | 雷克县 |
| 汉纳（Hanna） | 卡百内·索维农 | 亚历山大山谷 |
| 黑兹（Heitz） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 海斯精品（Hess Collection） | 卡百内·索维农 | 维得尔（Veeder）山 |
| 乔丹（Jordan） | 卡百内·索维农 | 亚历山大山谷 |
| 朱斯汀（Justin） | "瑟塞尔提"（society） | 圣刘易斯·奥比斯波（San Lius Obispo）县 |
| | 卡百内·索维农陈酿 | |
| | "埃索塞莱斯"（Isosceles） | 圣刘易斯·奥比斯波县 |
| | 卡百内·索维农陈酿 | |
| 朱塔（La Juta） | 卡百内·索维农 | 蒙维尔山 |
| 络莱尔·格兰（Laurel Glen） | "肯特波恩特"（counter—point） | 索诺马山 |
| | 卡百内·索维农 | |
| 络克伍得（Lockwood） | 卡百内·索维农 | 蒙特雷（Monterey）县 |

（续）

| 酒厂名 | 酒名 | 葡萄园地址 |
| --- | --- | --- |
| 马克汉姆（Markham） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 路易斯·姆·马提尼（Louis M.Martini） | 卡百内·索维农、蒙特·罗索（Monte Rosso）葡萄园精品 | 索诺马山谷 |
| 罗伯特·蒙得维（Robert Mondavi） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| | 卡百内·索维农 | 橡树城 |
| 蒙提塞罗（Monticello） | “考雷”（Corley）陈酿卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| | “杰弗逊·居维”（Jefferson Cuvee）卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 牛顿（Newton） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 橡树城·牧场（Oakville Ranch） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 罗伯特·派克塔（Robert Pecota） | 卡百内·索维农，卡拉（Kara）葡萄园 | 纳帕山谷 |
| 约瑟夫·菲尔普斯（Joseph Philps） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| ¢ 阿·拉法奈利（A Rafanelli） | 卡百内·索维农 | 丁克里克山谷 |
| 雷蒙得（Raymond） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 复兴（Renaissance） | 卡百内·索维农陈酿 | 北尤巴（Yuba） |
| ¢ 里奇（Ridge） | 卡百内·索维农 | 圣克鲁兹（Santa Cruz）山 |
| 鞍背（Saddleback） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 圣·克莱门特（St Clement） | “奥拉帕斯”（Orappas）卡百内索维农 | 纳帕山谷 |
| | 卡百内索维农 | 纳帕山谷 |
| 圣·弗朗西斯（St Francis）酒厂 | 卡百内·索维农陈酿 | 索诺马山谷 |
| 圣·克鲁兹（Santa Cruz）山 | 卡百内·索维农，萨特斯牧场（Sates Ranch） | 圣·克鲁兹山 |
| 沙弗尔（Shafer） | 卡百内·索维农 | 斯泰格·里普地区 |
| 银拉多（Silverado） | 卡百内·索维农 | 斯泰格·里普第七 |
| 西密（Simi） | 卡百内·索维农 | 亚历山大山谷 |
| 斯泰格里普（Stags Leap） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 斯特令（Sterling） | “钻石山牧场”（Diamond Mountain Ranch）卡百内索维农 | 纳帕山谷 |

（续）

| 酒厂名 | 酒名 | 葡萄园地址 |
|---|---|---|
| 石街（Stonestreet） | 卡百内·索维农 | 亚历山大山谷 |
| 天鹅之子 | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 特莱菲森 | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 特恩布尔（Turnbull） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 维奇昂（Vichon） | 卡百内·索维农 | 斯泰格里普地区 |
| 怀特霍尔（Whitehall）街 | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| | 卡百内·索维农陈酿 | 纳帕山谷 |
| 野马（Wild Horse） | 卡百内·索维农 | 帕索·罗伯斯 |
| ZD 酒厂 | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |




表6-3中所列的酒每瓶售价25美元以上。从酿造之日起经常需要陈化几年时间才能达到最佳饮用期。

**表6-3 酒体丰满，强劲浓烈，长期陈化的卡百内酒**

| 酒厂名 | 酒名 | 葡萄园地址 |
|---|---|---|
| 安德森·考恩（Anderson·Conn）山谷 | 庄园卡百内·索维农陈酿 | 纳帕山谷 |
| 阿罗约（Araujo） | 卡百内·索维农，爱斯丽（Eisele）葡萄园 | 纳帕山谷 |
| 博琉 | 卡百内·索维农，乔治·拉图尔（Georges de Latour）私人陈酿 | 纳帕山谷 |
| 波林杰尔（Beringer） | “私人陈酿”卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 该隐（Cain） | “该隐第五”（Cain Five） | 纳帕山谷 |
| 凯克布莱得（Cakebread） | 卡百内·索维农陈酿 | 纳帕山谷 |
| 盖莫斯（Caymus） | “特制精品”卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 蒙特莱纳（Mentelena） | “庄园”卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| | 梅雅（Maya） | 纳帕山谷 |
| 多米那斯（Dominus） | “多米那斯” | 纳帕山谷 |

（续）

| 酒厂名 | 酒名 | 葡萄园地址 |
| --- | --- | --- |
| 杜恩（Dunn） | 卡百内·索维农 | 豪维尔山 |
| | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 远尼恩特（FarNiente） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 弗罗拉·斯普林（Flora Spring） | 卡百内·索维农陈酿"三部曲"（Trilogy） | 纳帕山谷<br>纳帕山谷 |
| 福尔曼（Forman） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 格雷丝家族（GraceFamily） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 格罗斯（Groth） | 卡百内·索维农陈酿 | 纳帕山谷 |
| 哈里森（Harrison） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 黑兹酒厂 | 卡百内·索维农<br>玛沙（Martha）葡萄园 | 纳帕山谷 |
| 黑兹精品 | 卡百内·索维农陈酿 | 维得（Veeder）山 |
| 肯得尔－杰克逊（Kendall Jackson） | 卡迪内尔（Cardinale）<br>"特等陈酿"卡百内·索维农 | 加州<br>加州 |
| 络莱尔·格兰 | 卡百内·索维农 | 索诺马山 |
| 里温斯顿（Livingston） | 卡百内·索维农<br>梅菲特（Meffett）葡萄园 | 纳帕山谷 |
| 罗伯特·蒙得维（RobertMondavi） | 卡百内·索维农陈酿 | 纳帕山谷 |
| 伊顿山（Mount Edren） | "旧园陈酿"（Old Vine）<br>卡百内·索维农 | 圣·克鲁兹山 |
| 尼波恩·考伯拉（NiebaumCoppola） | 鲁比肯（Rubicon） | 纳帕山谷 |
| 一号乐曲（Opus One） | "一号乐曲"（1985、1990、1991） | 纳帕山谷 |
| 帕尔梅耶（Pahlmeyer） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 约瑟夫·菲尔普斯（Joseph Phelps） | "因塞格尼亚"（Insignia）<br>卡百内·索维农<br>伯克斯（Backus）葡萄园 | 纳帕山谷<br>纳帕山谷 |
| 莱温斯伍得（Ravenswood） | 卡百内·索维农<br>匹克百利（Pickberry）葡萄园 | 索诺马山 |
| 里奇（Ridge） | "蒙特·戴罗"（Mente Dello）<br>卡百内·索维农 | 圣克鲁兹山 |

（续）

| 酒 厂 名 | 酒 名 | 葡萄园地址 |
| --- | --- | --- |
| 沙弗尔 | “西尔塞得精品”（Hillside Select）卡百内·索维农 | 斯泰格里普地区 |
| 银橡树（SilverOak） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| | 卡百内·索维农 | 亚历山大山谷 |
| 银拉多 | “有限陈酿”（Limited）卡百内·索维农 | 斯泰格里普地区 |
| 西米 | 卡百内·索维农陈酿 | 亚历山大山谷 |
| 斯鲍茨伍得（Spottswoode） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 斯泰格·里普 | “第23桶”（Cask23）卡百内·索维农 | 斯泰格里普地区 |
| | 卡百内·索维农，菲伊（Fay）葡萄园 | 斯泰格里普地区 |
| | 卡百内·索维农SLV 葡萄园 | 斯泰格里普地区 |
| 菲利普·托根（Philip Togin） | 卡百内·索维农 | 纳帕山谷 |
| 伊顿山庄（Villa Mt Eden） | “签名系列”（Signature Series）卡百内·索维农 | 蒙多西诺县 |

## 加州墨尔乐：由垫角变成明星

墨尔乐对加州不再陌生，墨尔乐葡萄已在那里生长了数十年。但是截至到最近，墨尔乐也只是作为一种毫无个性的混合酒给卡百内·索维农充当了一个辅助角色。（加州酿酒师们经常像法国波尔多的同行一样，给卡百内加上一点墨尔乐，使卡百内酒更加柔和，更容易上口。）

然而从20世纪90年代初期，作为一种酒，墨尔乐在美国一直在力争与卡百内齐名。突然有一天，墨尔乐一下子红了起来，成了人们的新宠。事实上，一份1996年美国餐馆调查报告显示，当时的就餐者和要卡百内·索维农一样经常点墨尔乐酒。现在美国的酒厂弄不到足够的墨尔乐葡萄生产

足够的墨尔乐酒来满足人们的需求。

以墨尔乐为主的酒之所以成名的原因之一是：墨尔乐葡萄比皮厚的卡百内·索维农葡萄单宁含量少（见第3章对这两种葡萄的描述），因此墨尔乐刚一出窖就可以饮用；不像刚出窖的卡百内·索维农一样，经常那么酸涩，单宁含量那么高。

### 墨尔乐成名的背后

墨尔乐一夜成名并不是偶然的。总的说来红酒在美国已经家喻户晓，而墨尔乐正是这个潮流中的受益者。10～15年前，白葡萄酒的销售量以高于三比一的比例超过红葡萄酒。现在红酒在餐馆中的销售量和白酒一样多，在零售领域，几乎赶上白葡萄酒。因为在美国酒的消费量在增加，喝酒的模式看来也在模仿欧洲的传统方式。在欧洲，红酒一直比白葡萄酒更受欢迎。1991年和1995年，在受欢迎的电视节目60分钟中，播送了两份红酒有益于健康的报告，结果掀起了两次红酒销售的高潮。这两份报告认为，红酒可能对于一个人的健康更为有益。

对于第一次品尝红酒的人来说，柔和的墨尔乐是最容易上口的酒。



吃鸡、鸭、其他禽类菜、羊肉和任何可以配卡百内·索维农的食物时，喝墨尔乐酒都不错。但在通常情况下和卡百内·索维农比较，墨尔乐含单宁量较低，更柔和润滑，所以墨尔乐更适宜在多种场合下饮用。比如，吃浇水果卤汁肉菜时，喝墨尔乐颇为惬意，但却不宜喝卡酒。（更多关于红酒与食物搭配的建议见第5章）



不同的酒厂生产不同风格的酒。一些加州酒厂，像达克霍恩（Duckhorn）和牛顿（Newton）生产一种酒体很丰满、

含单宁的墨尔乐酒——你可能认为这是一种更具卡百内·索维农风格的墨尔乐。近期加州酿酒的趋向是：生产一种更柔和、圆润、绵软的酒，无论用什么品种的葡萄，这种酒一出窖就可以饮用。如果你对墨尔乐酒具体的风格没有把握好的话，可以请教零售商和餐馆老板。

## 受欢迎的加州墨尔乐

和卡百内·索维农一样按照它们的风格和价格，我们把所推荐的墨尔乐酒分为三个类别。不过你会发现与卡酒的分类表有一点点不同。我们把第一类酒的底价提高到6美元，因为极难找到低于6美元的体面的墨尔乐酒。分类情况是：

- 酒体轻盈到中等，柔和芬芳的墨尔乐酒：这一类的酒，一般情况下口味单纯、易于饮用、价格低廉（6～12美元），这些酒勿须陈化，可立即饮用。
- 酒体中等，烈度适中的墨尔乐酒：这一类的酒，特点更突出，更强劲。出窖后，即可享用。价格幅度是12～25美元。
- 酒体丰满、浓烈强劲、长期陈化的墨尔乐酒，这个类别的酒，酒体最丰满、最浓郁，也最昂贵，每瓶售价超过25美元。从酿造之日到成熟和最佳饮用期，经常需要几年时间。




表6-4，6-5和6-6列出的仅仅是我们认为最上乘的墨尔乐酒而不是加州每一种墨尔乐酒（作为普通人，我们可能会漏掉值得一提的一、两种酒）。我们按照酒厂名字的字母顺序给这些酒排了队。我们给自己最喜欢的酒用🍷图形作了标志，同时用¢图形标志出了最有价值的酒。




表6-4中所列属于第一组的酒，售价6～12美元。购后立即饮用，无须陈化。

表 6-4 轻到中等酒体，低单宁含量的墨尔乐酒

| 酒厂名 | 酒名 | 葡萄园地址 |
| --- | --- | --- |
| 博琉 | “博图尔”墨尔乐 | 纳帕山谷 |
| 🍷¢ 朱利安（Julian） | “私人陈酿”墨尔乐 | 蒙特雷县 |
| ¢ 苏沃伦（Souverain） | 墨尔乐 | 亚历山大山谷 |
| 🍷¢ 埃斯坦西亚（Estancia） | 墨尔乐 | 亚历山大河谷 |
| 弗奥普匹阿诺（Foppiano） | 墨尔乐 | 俄罗斯河谷 |
| 哈安（Hahn） | 墨尔乐 | 蒙特雷县 |
| 杰·罗尔（J Lohr） | “塞普莱斯”（Cypress）墨尔乐 | 加州 |
| 米拉索（Mirassou） | “家庭精选”（Family Selection） | 中部海岸 |

（续）

| 酒 厂 名 | 酒 名 | 葡萄园地址 |
|---|---|---|
| 肯伍得（Kenwood） | 墨尔乐 | 索诺马山谷 |
| | 杰克·伦敦葡萄园 | |
| 马克汉姆（Markham） | 墨尔乐 | 纳帕山谷 |
| 罗伯特·蒙得维 | 墨尔乐 | 纳帕山谷 |
| 皮奇·肯永 | 墨尔乐 | 帕索·罗伯斯 |
| （Peachy Canyon） | | |
| 罗伯特·派克塔 | 墨尔乐、斯蒂文 | 纳帕山谷 |
| （Robert Pecota） | 安得尔葡萄园 | |
| 约瑟夫·菲尔普斯 | 墨尔乐 | 纳帕山谷 |
| 普莱得（Pride）山 | 墨尔乐 | 纳帕山谷 |
| 里查得森（Richardson） | 墨尔乐 | 纳帕山谷 |
| 拉温斯伍得 | 墨尔乐 | 索诺马县 |
| （Ranvenswood） | | |
| 圣·克莱门特 | 墨尔乐 | 纳帕山谷 |
| 圣·弗朗西斯 | 墨尔乐 | 索诺马山谷 |
| | 墨尔乐陈酿 | 索诺马山谷 |
| 圣·克鲁兹山 | 墨尔乐 | 圣·克鲁兹山 |
| 塞林恩（Selene） | 墨尔乐 | 纳帕山谷 |
| 沙菲尔（Shafer） | 墨尔乐 | 斯泰格·里普地区 |
| 银拉多 | 墨尔乐 | 斯泰格·里普地区 |
| 斯泰格·里普 | 墨尔乐 | 纳帕山谷 |
| 斯特令（Sterling） | 墨尔乐 | 纳帕山谷 |
| | 帕莫斯葡萄园 | |
| 天鹅之子 | 墨尔乐 | 纳帕山谷 |
| 伊顿山庄 | “纳帕·格兰得陈酿” | 纳帕山谷 |
| | 墨尔乐 | |
| 怀特霍尔街 | 墨尔乐 | 纳帕山谷 |
| 野马 | 墨尔乐 | 中海岸 |




一个类别的酒，如表6-6所示，每瓶售价25美元以上；从酿造之日起陈化到最佳饮用期需要几年时间。

**表 6-6 酒体丰满，强劲浓烈，长期陈化的墨尔乐酒**

| 厂 家 | 酒 名 | 葡萄园地址 |
|---|---|---|
| 阿罗伍得 | 墨尔乐 | 索诺马县 |
| 伯林杰尔 | 墨尔乐、本克罗大特（Bancroft）牧场 | 豪维尔山 |
| 达克霍恩 | 墨尔乐、三掌（Three Palms）葡萄园 | 纳帕山谷 |
| | 墨尔乐、葡萄山牧场（Vine Hill Ranch） | 纳帕山谷 |
| 费舍尔（Fisher） | 墨尔乐、RCF 葡萄园 | 纳帕山谷 |
| 肯得尔 杰克逊 | “特等陈酿”墨尔乐 | 加州 |
| ¢ 马坦扎斯（Matanzas） | 墨尔乐 | 索诺马山谷 |
| 牛顿 | 墨尔乐 | 纳帕山谷 |
| 帕尔梅耶（Pahlmeyer） | 墨尔乐 | 纳帕山谷 |
| ¢ 拉温斯伍得 | 墨尔乐、圣基亚克莫（Sangiacomo）葡萄园 | 卡梅罗斯（Cameros） |

# 第 7 章

# 加州黑比诺、津芳德尔及其伙伴

**本章提要**

- 一种应时红酒
  加州特产酒
- 什么是西拉西拉
  加州的意大利

如果你能喝的红酒只有卡百内·索维农和墨尔乐，尽管这些酒的确不错，生活也会变得非常单调和乏味。幸运的是，加州还生产一些其他上乘的红酒。有两种酒风格独特，最受欢迎，那就是黑比诺和津芳德尔。而加州红酒的种类有很多很多，为什么今天晚上不品尝一种S酒、小西拉（Petite Sirah）、西拉（Syrah）（它们是不一样的）或者圣乔维斯（Sangiovese）？

## 加州黑比诺：一颗新星

黑比诺酒初涉美国酒界，即受到众人瞩目。尽管暂时她还没有红遍美国，但是美国酿酒师们已用了二三十年时间去了解这种极难种植的葡萄品种。

世界上没有其它重要的葡萄品种（可能我们也可以把所有不太重要的葡萄品种包括进去）像黑比诺那样对生长地区如此挑剔。像高尔迪络克斯（Goldilocks），就需要适合的温度（生长在凉爽背光的地方，生长季节长）、适合的土壤（最好是排水良好，瘠薄的石灰岩土质）、光照适中、雨水稀少。卡百内·索维农在地球上绝大多数气候温和的地区，都能长得很好，但是直到近期黑比诺葡萄只生长在法国博艮地一块

狭小的区域内，而在其它地方却难以存活。

在加州，曾有人试图用黑比诺酿造出像样的酒，但却遭到惨败，成功的例外很少。但是通过实验和挫折，葡萄栽培学家和酿酒师们终于在加州发现了三块用黑比诺酿酒的区域（一块在俄勒冈，见第 8 章）：

- 位于加州南中部海岸的圣·巴伯拉（Santa Barbara）地区
- 卡纳罗斯（Carneros）地区，包括南纳帕和索诺玛县
- 接近索诺玛北部海岸的俄罗斯河谷地区

第四个是最有竞争性的地区：门多西诺（Mendocino）县的安得森（Anderson）山谷。这些地区的共同点是气候相对凉爽、生长季节长、日照充分、土壤瘠薄。其他一些黑比诺酒是在靠近加州海岸偏僻的山区酿造的。

为什么这些男男女女都来种植这种难伺候的葡萄，使自己的生活复杂纷繁？



任何品尝过法国产著名勃艮第红酒的人，都能理解酿酒人为什么如此痴迷于黑比诺。在适当的条件下，黑比诺葡萄可以酿出世界上味道最美的红葡萄酒。这些酒柔和润滑，单宁含量低，可口的酸浆果味，余味绵长，上好的黑比诺酒重新释义了红酒。加州黑比诺（当然还有它的法国亲戚，勃艮第红酒，见第 11 章）已经成为世界上许多最挑剔的酒嗜好者的首选红酒。我们认为黑比诺可能成为美国第二种时髦红酒。图 7-1 是加州黑比诺酒的标签。

## 应时红酒



在餐馆中就餐，黑比诺是最理想的红酒。无论是新酒，还是经过一段时间陈化的，都可以饮用。在餐馆和在家里一样，黑比诺可以佐餐各种食物，像鲑鱼、海鲜、鸡、小牛肉、

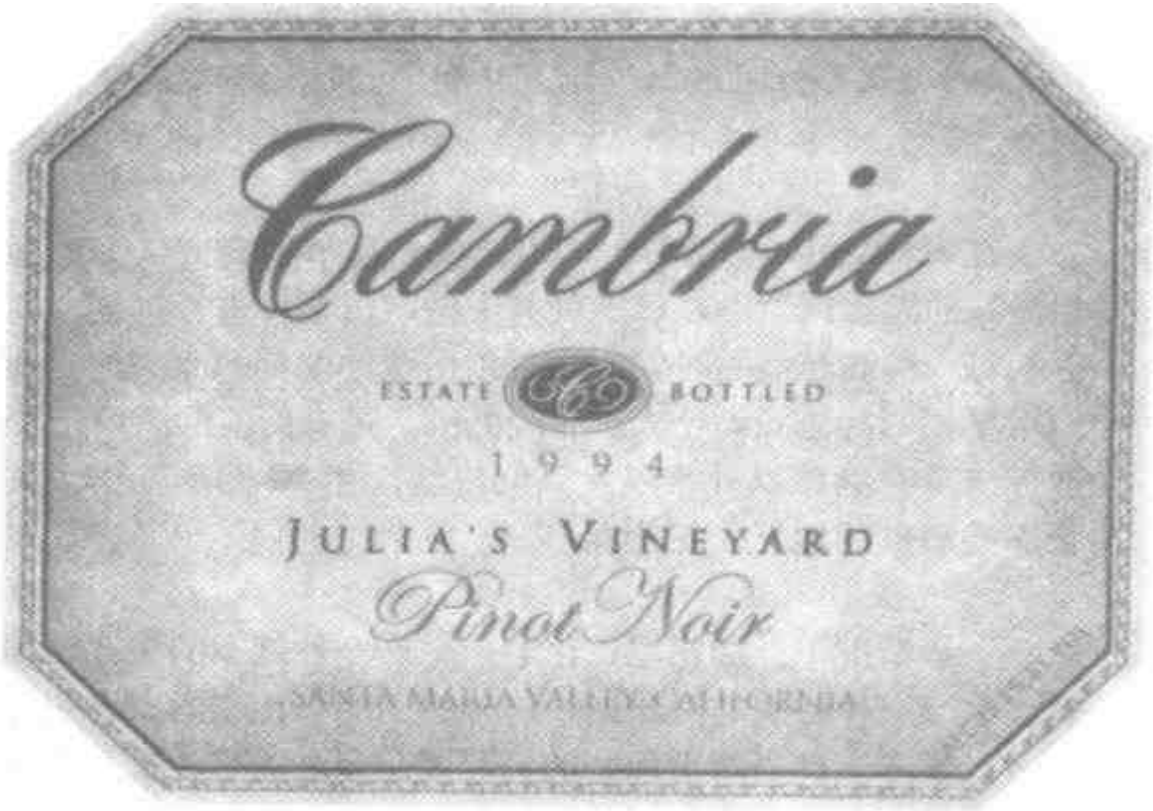



图 7-1　加州黑比诺酒标签

猪肉和野禽肉。酒体比较丰满，更加强劲的黑比诺、吃烤牛肉时饮用味道更佳。

因为这种葡萄的多变性格，即使在日照充分的加州，黑比诺经历的上好酿酒年份也不多。1990、1991 和 1992 都是近年来较好的酿酒年，而 1994 可能是加州最好的黑比诺酿酒年份。

## 受欢迎的加州黑比诺

按照该酒的风格和产地，我们把加州黑比诺分成了三个类别：

- **轻盈至中等酒体，芳香浓郁，单宁含量低的黑比诺**：这一类别的酒，价格幅度 6 ~ 12 美元。勿须陈化可立即饮用。
- **中等酒体，烈度适中的黑比诺**：这一类别的酒零售价 12 ~ 25 美元。通常酿好即可饮用。

- **酒体丰满，强劲，长时间陈化的黑比诺**：这个类别的酒每瓶售价超过25美元。从酿造到熟化经常需要几年时间。

在表格7-1，7-2和7-3中，我们列举了我们认为的加州最好的黑比诺酒，在每一种类中按字母顺序进行排列。在提到每一种酒产地的时候，同时指出该种葡萄的原产地。我们用🍷图形标志我们个人最喜爱的酒，最有价值的酒用¢图形标出，在酒厂以外难以找到的红酒，用■图形标出，关于那些酒厂的地址，见附录3。

一般情况下，加州黑比诺酒厂生产一种基本的黑比诺同时也生产一种特别的黑比诺。这种特别的黑比诺酒或者叫陈酿者以生产该种酒所用葡萄的葡萄园命名。所推荐的酒或独家葡萄园生产或陈酿酒，我们都将进行相应的介绍。如果我们没有提到某一种酒的葡萄园，那种酒是用两家或更多家葡萄园的葡萄酿制的，也许是该厂家的基本酒。




下列表格并不是包罗一切的。我们所列出的酒，只代表了加州产的黑比诺酒的一小部分。我们相信所列的酒是加州最好的酒。如果我们漏掉了你最爱的酒，请原谅。




在表7-1中所列的酒体轻盈到中等酒体，低单宁含量的黑比诺酒，价格幅度6 ~ 12美元。这些酒不用陈化，可以立即饮用。

**表 7-1 酒体轻盈到中等，低单宁含量的黑比诺酒**

| *酒 厂 名* | *酒 名* | *葡萄园地址* |
|---|---|---|
| ¢阿莱斯（Aries）（二等标签，罗伯特·西恩斯基） | 卡奈罗斯（Carneros）黑比诺 黑比诺 | 卡奈罗斯 |
| 卡奈罗斯·克里克（Carneros Creek） | "卡奈罗斯之花"黑比诺 | 卡奈罗斯 |
| ¢克里斯托夫（Christophe） | 黑比诺 | 卡奈罗斯 |

（续）

| 酒 厂 名 | 酒 名 | 葡萄园地址 |
|---|---|---|
| 考伯特·肯永 | 黑比诺陈酿 | 圣·巴伯拉县 |
| 克莱斯顿（Creston） | 黑比诺 | 帕索·罗伯斯 |
| ¢ 埃斯坦西亚（Estancia） | 黑比诺 | 蒙特雷县 |
| 菲泽尔（Fetzer） | 黑比诺陈酿 | 加州 |
| 查尔斯国王（Charles King） | 黑比诺 | 卡奈罗斯 |
| 路易斯·姆·马提尼 | 黑比诺 | 卡奈罗斯 |
| 蒙特·圣·约翰（Mont St.John） | 黑比诺 | 卡奈罗斯 |
| ¢ 纳帕·里奇 | 黑比诺 | 北海岸 |
| 胡椒树林（Peperwood Groves）（二等标签，塞克切提·塞伯斯提安尼酒厂）（Cecchetti Sebastiani） | 黑比诺 | 加州 |
| Q.C 弗莱（Fly）（二等标签，伯奇安）（Bouchaine） | 黑比诺 | 加州 |
| ¢ 圣布里（Sainsbury） | “加内”（Garnet） | 卡奈罗斯 |
| 射星（Shooting Star）（二等标签，斯迪尔酒厂）（Steele） | 黑比诺 | 门多西诺（Mendocino）县 |
| ¢ 伊顿山庄 | “厂家精选”黑比诺 | 加州 |




酒体中等，烈度适中的黑比诺，如表7-2所列零售价每瓶 12 ~ 25 美元。酿好后即可享用。

**表 7-2 酒体中等，烈度适中的黑比诺酒**

| 酒 厂 名 | 酒 名 | 葡萄园地址 |
|---|---|---|
| 好天气（Au Bon Climat） | 黑比诺 | 圣·玛利亚（Santa Maria）山谷 |
| 伯尔纳得（Bernardus） | 黑比诺，好纳西多（Bien Nacido） | 圣·巴伯拉（Santa Barbera） |
| 伯奇安 | “卡奈罗斯陈酿”黑比诺 | 卡奈罗斯 |

（续）

| 酒厂名 | 酒名 | 葡萄园地址 |
|---|---|---|
| 大卫·布鲁斯（David Bruce） | 黑比诺 | 俄罗斯河谷 |
| | 黑比诺庄园 | 圣·克鲁兹山 |
| 布伊纳·维斯塔（Buena Vista） | “特等陈酿” | 卡奈罗斯 |
| | 黑比诺 | |
| 拜隆（Byron） | 黑比诺陈酿 | 圣·巴伯拉县 |
| 坎布利亚（Cambria） | 黑比诺、朱利亚（Julia） | 圣·玛利亚山谷 |
| 卡奈罗斯·克里克（Carneros Creek） | 黑比诺 | 卡奈罗斯 |
| 奇米尔（Chimere） | 黑比诺 | 埃得纳山谷 |
| 库维森（Cuvason） | 黑比诺 | 卡奈罗斯 |
| 达林杰尔（Dahlinger） | 黑比诺 | 俄罗斯河谷 |
| | 黑比诺陈酿 | 俄罗斯河谷 |
| 埃得米迪斯（Edmeades） | 黑比诺·丹尼森（Dennison） | 安得森山谷 |
| 埃图得（Etude） | 黑比诺 | 卡奈罗斯 |
| 加利·珐莱尔（Gary Farell） | 黑比诺 | 俄罗斯河谷 |
| 菲得尔海得（Fiddlehead） | 黑比诺 | 圣·玛利亚山谷 |
| 福克森（Foxen） | 黑比诺 | 圣·玛利亚山谷 |
| 根内（Gainey） | 黑比诺、圣 玛利亚葡萄园 | 圣·巴伯拉 |
| | 黑比诺 | |
| | 森福得·伯内迪克特 | 圣 巴伯拉 |
| 格林伍得·里奇（Greenwood Ridge） | 黑比诺 | 安德森山谷 |
| | 罗得莱尔（Roederer） | |
| 汉得雷（Handley） | 黑比诺 | 安德森山谷 |
| 汉泽尔（Hanzell） | 黑比诺 | 索诺马山谷 |
| 哈奇（Husch） | 黑比诺 | 安德森山谷 |
| 懒克里克（Lazy Creek） | 黑比诺 | 安德森山谷 |
| 马哈尼（Mahoney）（二等标签，卡奈罗斯·克里克酒厂） | 黑比诺、皮埃得拉斯（Las Piedras） | 卡奈罗斯 |
| 罗伯特·蒙得维 | 黑比诺 | 卡奈罗斯 |
| | 黑比诺 | 纳帕山谷 |
| 摩根（Morgan） | 黑比诺陈酿 | 卡奈罗斯 |
| | 黑比诺陈酿 | 蒙特雷县 |

（续）

| 酒　厂　名 | 酒　　名 | 葡萄园地址 |
|---|---|---|
| 纳瓦尔（Navarre） | 黑比诺 | 安德森山谷 |
| 欧海（Ojai） | 黑比诺 | 圣·巴伯拉县 |
| 佩奇·米尔（PageMill） | 黑比诺、好纳西多 | 圣·巴伯拉县 |
| 福斯·帕克（Foss Parker） | “美国传统陈酿”（American Tradition）黑比诺 | 圣·巴伯拉 |
| 肯特·拉斯姆森（Kent Rasmussen） | 黑比诺 | 卡奈罗斯 |
| 杰·罗克西奥里（J.Rochioli） | 黑比诺 | 俄罗斯河谷 |
| ¢ 圣布里 | 黑比诺 | 卡奈罗斯 |
| 森珐得（Sanfard） | 黑比诺 | 圣·巴伯拉县 |
| 圣·克鲁兹山 | “庄园”黑比诺 | 圣·克鲁兹山 |
| | 黑比诺、梅提森（Matteson） | 圣·克鲁兹山 |
| 斯迪尔酒厂 | 黑比诺 | 卡奈罗斯 |
| ¢ 石街 | 黑比诺 | 索诺马县 |
| 约瑟夫·斯旺 | 黑比诺、斯坦纳（Steiner）葡萄园 | 索诺马山 |
| 泰雷（Talley） | 黑比诺 | 阿罗约·格兰得（Arroyo Grande） |
| | 露丝玛丽 | |
| 雷恩·特纳（LaneTanner） | 黑比诺、好纳西多， | 圣·巴伯拉 |
| | 黑比诺、西埃拉·马得尔（Sierra Madre） | 圣·巴伯拉 |
| 野马酒厂 | 黑比诺 | 中海岸 |




酒体丰满，强劲，长期陈化的黑比诺酒，如表7–3所列，每瓶售价超过 25 美元。从酿造时起到完全熟化需要几年时间。

**表 7–3　酒体丰满，强劲，长期陈化的黑比诺酒**

| 酒　厂　名 | 酒　　名 | 葡萄园地址 |
|---|---|---|
| 好天气（Au Bon Climat） | 黑比诺（全部单一葡萄园酒） | 圣·巴伯拉 |
| 巴布考克（Babcock） | “庄园”黑比诺 | 圣·伊奈兹（Santa Ynez）山谷 |
| 大卫·布鲁斯（David Bruce） | “庄园”黑比诺， | 圣·克鲁兹山 |
| | “30 周年陈酿”黑比诺 | 圣·克鲁兹山 |

（续）

| 酒厂名 | 酒名 | 葡萄园地址 |
| --- | --- | --- |
| 克莱拉（Calera） | 黑比诺（全部单一葡萄园酒） | 圣·伯尼托（San Benito）县 |
| 埃尔·摩里诺（El Molino） | 黑比诺 | 纳帕山谷 |
| 加利·珐莱尔（Gary Farrel） | 黑比诺、阿兰（Allen） | 俄罗斯河谷 |
| 福克森（Foxen） | 黑比诺、森福得·波尼蒂克特（Sanford&Benedict） | 圣·伊奈兹山谷 |
| 肯得尔－杰克逊（Kendall·Jackson） | "特等陈酿"黑比诺 | 加州 |
| 奇斯特勒（Kistler） | 黑比诺（全部单一葡萄园酒） | 索诺马 |
| 罗伯特·蒙得维（Robert Mondavi） | 黑比诺陈酿 | 纳帕山谷 |
| 伊顿山（Mount Eden） | "庄园"黑比诺 | 圣·克鲁兹山 |
| 杰·罗奇奥利（J.Rochioli） | 黑比诺（全部陈酿） | 俄罗斯河谷 |
| 圣布利（Saintsbury） | 黑比诺陈酿 | 卡伯罗斯 |
| 萨恩福得（Sanford） | 黑比诺、森福得·波尼蒂克特葡萄园 | 圣·巴伯拉县 |
| 雷恩·坦纳（LaneTainer） | 黑比诺、森福得·波尼蒂克特葡萄园 | 圣·伊奈兹山谷 |
| 威廉·塞莱姆（Williams & Sylyem） | 黑比诺（全部单一葡萄园酒，罗奇奥利（Rochioli）黑比诺和阿兰（Allen）黑比诺为最） | 俄罗斯河谷 |

## 高卢（Gallo）酒厂的力量

加州摩得斯托（Modesto）的E&Z高卢（E&zGollo）酒厂，是迄今为止世界上最大的酒厂。令人折服的是这家酒厂的销售能力，刚销售完一种二等标签的酒特宁·里弗（Turning Leaf）才六个月，高卢又销售出了一百万箱特宁·里弗！可能更令你感到吃惊的是，特宁·里弗已经是美国750毫升装（酒瓶的容积）销售量最大的黑比诺酒，也是销售量第二大的津芳德尔（干红和干白一起），只排在苏特家园（Sutter Home）酒厂之后。

# 津芳德尔酒业：加州自己的骄傲

尽管津芳德尔葡萄的确原产于欧洲（个性也不太明显），而今天除了加州之外世界各地都不生长。它在加州已生存了大约150年。事实上，美国许多古老的葡萄园都种植津芳德尔葡萄。

津芳德尔红酒通常有着一种幽深的红宝石的颜色。它的特点是无糖、酒体丰满，尽管津芳德尔也能酿成一种较轻的风格。津红经常芳香四溢，有野莓果、胡椒和调料的香味。正常情况下单宁和酸的含量都很高。

有趣的是，许多饮酒人是通过受欢迎的芳香味甜的津芳德尔干白（粉红色）而了解津芳德尔红酒的。津芳德尔从色泽幽深，味道辛辣的红酒转变为口味甜美的粉红酒有一段情节精心巧妙、讲述该酒幸以生存的故事。追溯到20世纪70年代初，津芳德尔红酒卖的并不好。（总的来说，那个时候津酒的质量不像今天这么高，此外、美国的饮酒人刚刚发现另外一种叫卡百内·索维农的红酒，同时又对另外一种新上市的叫查顿内的干白葡萄酒趋之若鹜。）

1972年，苏特家园酒厂的鲍伯·特林切罗（Bob Trinchero），因其优质的津芳德尔而名声噪起，突发一个奇妙的想法：从众多的津芳德尔葡萄中选出一些来酿造出一种粉红色的、微甜的、容易上口的、廉价的酒。恰如其分地说，他的实验获得了成功。剩下的就是如人们所说的历史了。喝可口可乐和百事可乐长大的美国人，渐渐喜欢上了“白津芳德尔”，而苏特家园也成了美国最大的，最成功的一家酒厂。（苏特家园也继续酿造津芳德尔红酒。）

尽管“白津芳德尔”获得了巨大的成功，但红津芳德尔在过去几年中已卷土重来。

## 享受津芳德尔




津芳德尔红酒出现在餐馆中是很正常的，因为它可与多种不同的食物和菜肴美妙地配在一起。此外，这种酒也不贵。津酒的确是一种适用范围最广的红酒。饮津芳德尔可以吃烤肉、户外烧烤、比萨饼、辣味食品等，不一而足，任你选择。




现在产的许多津芳德尔红酒来自索纳玛县，特别是干克里克、亚历山大和俄罗斯河谷地区。在“尊贵的”红酒当中津芳德尔仍然是最抢手的，若没有例外，在零售店中售价幅度在10～20美元。有一些不错的津芳德尔红酒，花不到10美元也可以买到。按以质定价论，是精明节俭的商店老板们最喜爱的商品。

像卡百内·索维农，津芳德尔在加州近期有连续多年的上好酿酒年份：1993、1992、1991和1990，而1994看来是最好的一年。在以往的年份中，1987、1985、1984也相当不错。

## 你喜欢什么风格

津芳德尔有各种不同的风格，从淡薄、酒体轻盈、波尔多风格（claret是波尔多红酒的同义词，这种酒酒体非常丰满，味香并不浓郁）到酒体丰满、单宁量高、醇香浓烈的津芳德尔。刚出窖时的津芳德尔特别可口——从酿造之日起，头五六年中，这种酒的莓果味极为浓郁，津酒经陈化品质会更好。

## 受欢迎的津芳德尔红酒

因为津芳德尔价格低廉，我们把推荐的红酒仅分为两个类别：

- 10美元以下的津芳德尔。这些酒酒体轻盈，单宁含量低，立即可以饮用；继续陈化也无特别好处。每瓶售价低于10美元。

- 10 ~ 20 美元的津芳德尔酒：这个类别的酒，酒体比较丰满，单宁量高，口味强劲。（这个类别有一些酒，酒体更轻盈些，如果你把握不准，请问售酒人。）这样的酒经过两到三年的陈化，品质更佳。（我们把售价偶尔高于 20 美元的津酒列入到 10 ~ 20 美元类别中，对于售价较高的酒，用 $ $ 图形标出。）

在每个类别中，我们都列出了我们认为最好的酒，并按字母顺序进行排列。所提到的每种酒的产地，指的是葡萄的种植地。我们用🍷图形标指出我们个人最喜爱的酒，最有价值的酒用 ¢ 图形标出。■图形表示在酒厂外很难买到的酒，关于这些酒厂的地址，请查阅附录 3。

津芳德尔厂家经常制造几种不同的津芳德尔红酒：比如他们可酿造出一种基本酒，一种叫做陈酿（Reserve）或一种用葡萄产地的葡萄园命名的酒。我们所推荐的一些酒是独家葡萄园生产的或陈酿酒，并且都作出了相应的标志。如果我们没有提到某种酒所用葡萄的葡萄园，那么那种酒就是用两个或更多葡萄园产的葡萄酿制的，或者用的是酒厂的基本酒。




表7-4中的酒，酒体轻盈到中等，单宁含量很低，出窖即可饮用。进一步陈化也不会特别受益，甚至可能受害，因为会失去香味和刚出窖时的迷人风采。这样的酒每瓶售价不到 10 美元。

**表 7-4　酒体轻盈，低单宁含量，容易上口的津芳德尔酒**

| *酒　厂　名* | *酒　名* | *葡萄园地址* |
|---|---|---|
| 伯林杰尔（Beringer） | 津芳德尔 | 纳帕山谷 |
| ¢ 鲍杰尔（Boeger） | 津芳德尔、沃克（Walker）葡萄园 | 埃尔·多拉多（EL Dorado）县 |
| ¢ 伯格尔（Bogle） | 津芳德尔 | 加州 |
| 大卫·白那姆（Davis Bynum） | 津芳德尔 | 俄罗斯河谷 |
| 达斯托罗（Dastoro） | 津芳德尔 | 帕索·罗伯斯 |

（续）

| 酒厂名 | 酒名 | 葡萄园地址 |
| --- | --- | --- |
| ¢ 索维伦（Sourerain） | 津芳德尔 | 干克里克山谷 |
| 克莱恩（Cline） | 津芳德尔 | 肯特拉·克斯塔（Contra costa）县 |
| 非泽尔（Fetzer） | “巴莱尔精选”（Barrel Select）津芳德尔 | 门多西诺县 |
| | 津芳德尔 陈酿 | 门多西诺县 |
| F&J 高卢（Gallo） | 津芳德尔 | 北索诺马 |
| 根得塔奇·班得束（Gundtach Bundschu） | 津芳德尔 | 索诺马山谷 |
| 豪普·基恩（Hop Kiln） | “马提·格利芬受欢迎的红酒”“Marty Griffin's Big Red”（津芳德尔混合酒） | 索诺马县 |
| 卡利（Karly） | 津芳德尔 | 阿马多尔（Amador）县 |
| ¢ 罗络尼斯（Lolonis） | 津芳德尔 | 门多西诺县 |
| ¢ 马利塔（Marietta） | “老葡萄树红酒”“Old VineRed”（津芳德尔混合酒） | 索诺马县 |
| 米拉诺（Milano） | 津芳德尔，塞奈尔（Sanel）山谷 | 门多西诺县 |
| 米拉索（Mirassou） | “家庭精选”（Family Selection）津芳德尔 | 中部海岸 |
| 门特维纳（Mentevina） | 津芳德尔、布罗索（Broso） | 阿马多尔县 |
| 帕杜西（Parducci） | 津芳德尔 | 门多西诺县 |
| 杰·佩得伦塞利（J Pedroncelli） | 津芳德尔 | 干克里克山谷 |
| 佩莱格里尼（Pellegrini） | “老葡萄树”（OldVines）津芳德尔 | 索诺马县 |
| 拉温斯伍得（Ravenswood） | “温特纳混合酒”（Vintner's Blend）津芳德尔 | 北海岸 |
| 罗森布卢姆（Rosenblum） | “温特纳居维”（Vintner's Cuvee）津芳德尔 | 加州 |
| 圣·巴伯拉（Santa Barbera） | 津芳德尔、拉芳得（Lafound） | 圣·伊奈兹（Ynez）山谷 |

（续）

| 酒 厂 名 | 酒 名 | 葡萄园地址 |
| --- | --- | --- |
| 索萨尔（Sausal） | 津芳德尔 | 亚历山大山谷 |
| 塞埃索（Seghesio） | 津芳德尔 | 索诺马县 |
| 雪南多（Shenandoah） | 津芳德尔 | 阿马多尔县 |
| 射星（Shooting Star）（二等标签斯迪尔（Steele）酒厂） | 津芳德尔 | 雷克（Lake）县 |
| 苏特家园 | 津芳德尔<br>津芳德尔 | 阿马多尔县<br>加州 |
| 特伦泰杜（Trentadue） | 津芳德尔 | 索诺马县 |
| 伊顿山庄（Villa Mt Eden） | “酒厂精选”（Cellar Select）<br>津芳德尔 | 加州 |
| 维灵顿（Welington） | “凯萨·萨恩提纳马利亚”（“Casa Santinaamaria”）<br>津芳德尔 | 索诺马山谷 |
| 瓦尔得赫斯特（Wildhurst） | 津芳德尔 | 克利尔·雷克（Clear Lake） |



表7-5中的酒酒体比较丰满，含单宁量高，强劲。一些津酒风格飘逸洒脱。（为了保证起见，可请教售酒商。）经过二至三年的陈化酒质更好。表中所列大多数酒售价10～20美元，但是用$$图示标出的酒售价略高些。

## 津酒带来的乐趣

津芳德尔酒不仅可口好喝，而且聊一聊津酒也乐趣无穷。津酒的爱好者对津酒宠爱有加，起了各种各样亲昵的名字和称呼，从别称Zin，到Zinfully good，Zinsational，和Zintillating。许多津酒迷属于一个叫ZAP的俱乐部（津芳德尔倡导者和制造者，电话415-851-2319，传真15-851-5579）。一位厂家已经给自己产的酒命名为Original Zin。当我们在一起品尝津酒，应《和你爱的人一起喝津酒》之邀为津酒写点东西的时候，我们自己也乐在其中。喂，朋友，津酒给我们带来了欢乐，是应该为她成立个俱乐部！

## 表 7-5 酒体比较丰满、含单宁、浓烈强劲的津酒

| 酒厂名 | 酒名 | 葡萄园地址 |
|---|---|---|
| 阿得雷达（Adelaida） | 津芳德尔 | 圣·刘易斯 奥比斯波（San Lius Obispo） |
| 阿尔得布鲁克（Alderbrook） | 津芳德尔 | 干里克山谷 |
| 班尼斯特（Bannister） | 津芳德尔 | 俄罗斯河谷 |
| 本洋杰尔（Benziger）家族 | 津芳德尔 | 索诺马县 |
| 波林杰尔（Beringer） | 津芳德尔 | 纳帕山谷 |
| 罗伯特·伯埃尔（Robert Biale） | 津芳德尔、埃得（Aide） | 纳帕山谷 |
| 大卫·布鲁斯（David Bruce） | 津芳德尔 | 圣·刘易斯·奥比斯波县 |
| 布鲁托考（Brutocao） | 津芳德尔<br>豪普兰得（Hopland）牧场津芳德尔 | 门多西诺县 |
| 波杰斯（Burgess） | 津芳德尔 | 纳帕山谷 |
| 蒙特莱纳（Montelena） | 津芳德尔 | 纳帕山谷 |
| 波特尔（Potelle） | V.G.S. | 维得尔（Veeder）山 |
| $$ 克莱恩（Cline） | 津芳德尔<br>（全部单一葡萄园酒）<br>津芳德尔陈酿 | 肯特拉·克斯塔（Contra Costa）县<br>肯特拉·克斯塔县 |
| 林木园（Clos du Bois） | 津芳德尔 | 索诺马县 |
| 山园（Clos du Val） | 津芳德尔 | 斯泰格·里普（StagLeap）地区 |
| 科森提诺（Cosentino） | “津”（The Zin）津芳德尔 | 索诺马县 |
| 赫·科图里（H.Coturri）父子公司 | 津芳德尔 | 索诺马山谷 |
| 得·络奇（De Loach） | “O.F.S.”津芳德尔<br>津芳德尔（全部单一葡萄园酒） | 俄罗斯河谷<br>俄罗斯河谷 |
| 干克里克 | “老葡萄树”（Old Vines）津芳德尔<br>津芳德尔陈酿 | 干克里克山谷<br>干克里克山谷 |
| 埃波尔（Eberle） | 津芳德尔、索莱特（Sauret） | 帕索·罗伯斯（Paso Robbles） |
| 埃得米迪斯（Edmeades） | 津芳德尔、克拉普西（Clapusci）<br>津芳德尔、泽尼（Zeni） | 门多西诺县<br>门多西诺县 |

（续）

| 酒 厂 名 | 酒 名 | 葡萄园地址 |
| --- | --- | --- |
| 埃得蒙得斯·圣·约翰（Edmunds St John） | 津芳德尔 | 维得尔（Veeder）山 |
| | 津芳德尔 | 豪维尔（Howell）山 |
| | 津芳德尔 | 加州 |
| 埃利斯（Elyse） | 津芳德尔 | 豪维尔山 |
| | 津芳德尔 | 纳帕山谷 |
| | 摩利索里（Morisoli） | |
| 加利·珐莱尔（GaryFarell） | 津芳德尔、科林斯（Collins） | 俄罗斯河谷 |
| 菲伦－卡拉诺（Ferrain-Carano） | 津芳德尔 | 干克里克山谷 |
| 弗朗西斯科（Franciscan） | “橡树城庄园”（Oakville Estate）津芳德尔 | 纳帕山谷 |
| 弗拉奈纳斯（Franus） | 津芳德尔，布兰得林（Brandlin）牧场 | 维得尔山 |
| | 津芳德尔 | 纳帕山谷 |
| | 乔治·亨得利（George Hendry） | |
| 弗罗格·利普（Frog's Leap） | 津芳德尔 | 纳帕山谷 |
| E.&J 高卢（E, &J Gallo） | 津芳德尔、弗雷（Frei）牧场 | 干克里克山谷 |
| 格林·莱得（Green &Red） | 津芳德尔、奇尔斯·米尔（Chiles Mill） | 纳帕山谷 |
| 格林伍得·里奇（Greenwood Ridge） | 津芳德尔、雪莱尔（Scherrer） | 索诺马县 |
| 格尔基奇（Grgich）山 | 津芳德尔 | 索诺马县 |
| 根得拉奇－本得束（Gundlach-Bundschu） | 津芳德尔、莱茵农场（Rhinefarm） | 索诺马县 |
| 黑伍得（Haywood） | 津芳德尔、绪斯·查米兹阿尔（Los Chamizal） | 索诺马县 |
| | 津芳德尔、洛基·特拉斯（Rocky Terrace） | 索诺马山谷 |
| 黑顿（Hidden） | 津芳德尔、麦克亚当（McAdams） | 门得西诺 |
| | 津芳德尔、帕西尼（Pacini） | 门得西诺 |

（续）

| 酒厂名 | 酒名 | 葡萄园地址 |
| --- | --- | --- |
| 家园树林（Homewood） | “110岁葡萄树”（110-Year-Old Vines）津芳德尔 | 索诺马山谷 |
| 豪普·基恩（Hop Kiln） | 普里米提沃（Primitivo）陈酿津芳德尔 | 俄罗斯河谷<br>俄罗斯河谷 |
| 肯得尔－杰克逊（Kendall Jackson） | “特等陈酿”津芳德尔<br>津芳德尔、杜普拉特（Dupratt） | 加州<br>安德森山谷 |
| 肯伍得（Kenwood） | 津芳德尔（全部单一葡萄园酒） | 索诺马山谷 |
| 拉姆波恩（Lamborn）家族 | 津芳德尔 | 豪维尔山 |
| 莱姆里克·雷恩（Limerick Lane） | 津芳德尔、克林斯（Collins） | 俄罗斯河谷 |
| 莱顿·斯普林（Lytton Springs） | 津芳德尔 | 索诺马县 |
| 马利塔（Marietta） | 津芳德尔 | 索诺马县 |
| 马提奈利（Martinelli） | 津芳德尔、雅克斯（Jakass） | 俄罗斯河谷 |
| 罗伯特·蒙得维（Robert Mondavi） | 津芳德尔 | 纳帕山谷 |
| 摩利塔·维尔（Murrieta's Well） | 津芳德尔 | 利沃摩尔（Livermore）山谷 |
| 纳尔（Nalle） | 津芳德尔 | 干克里克山谷 |
| 新兰（Newlan） | 津芳德尔 | 纳帕山谷 |
| 尼波姆－科伯拉（Niebaum-Coppola）庄园 | “埃迪兹奥恩－潘尼诺”（Edizione Pennino）津芳德尔 | 纳帕山谷 |
| 皮奇·科恩永（Peachy Canyon） | 津芳德尔（全部单一葡萄园酒） | 帕索·罗伯斯 |
| 彼得森（Peterson） | 津芳德尔 | 干克里克山谷 |
| 约瑟夫·菲尔普斯（Joseph Phelps） | 津芳德尔 | 亚历山大山谷 |
| 普莱斯顿（Preston） | 津芳德尔 | 干克里克山谷 |
| 魁维拉（Quivira） | 津芳德尔 | 干克里克山谷 |

（续）

| 酒 厂 名 | 酒 名 | 葡萄园地址 |
|---|---|---|
| 拉比特·里奇（Rabbit Ridge） | 津芳德尔 | 干克里克山谷 |
| | 津芳德尔陈酿 | 干克里克山谷 |
| | 圣·罗伦左（San Lorenzo） | |
| 拉珐奈里（Rafarelli） | 津芳德尔 | 干克里克山谷 |
| 拉温斯伍得（Ravenswood） | 津芳德尔 | 索诺马县 |
| | $ $ ■津芳德尔 | 索诺马县 |
| | （全部单一葡萄园酒） | 纳帕山谷 |
| | $ $ ■津芳德尔，迪克森（Dickson） | |
| 兰伍得（Renwood） | 津芳德尔（全部单一葡萄园酒） | 阿马多尔县 |
| 里查得森（Richardson） | 津芳德尔、诺拉（Nora）葡萄园 | 索诺马山谷 |
| 里奇（Ridge） | 津芳德尔 | 索诺马县 |
| | $ $ 津芳德尔 | 索诺马县 |
| | （全部单一葡萄园酒） | |
| 杰·罗奇奥里（J.Rochioli） | 津芳德尔、索迪尼（Sodini） | 俄罗斯河谷 |
| 罗姆巴特（Rombatter） | 津芳德尔 | 纳帕山谷 |
| 罗森布卢姆（Rosenblum） | 津芳德尔 | 索诺马县 |
| | （全部单一葡萄园酒） | |
| | 津芳德尔 | 纳帕山谷 |
| | （全部单一葡萄园酒） | |
| 圣·弗朗西斯（St.Francis） | “老葡萄树”津芳德尔 | 索诺马山谷 |
| 索斯里托·科恩永（Saucelito Canyon） | 津芳德尔 | 阿罗约·格兰得（Arroyo Grande）山谷 |
| 雪莱尔（Scherrer） | “老葡萄树”津芳德尔 | 亚历山大山谷 |
| 蓝天（Sky） | 津芳德尔 | 维得尔山 |
| 斯迪尔（Steele） | 津芳德尔、凯特菲什（Catfish） | 科里尔湖（clear Lake） |
| | 津芳德尔、帕西尼（Pacini） | 门多西诺县 |
| 斯托里博克（Storybook）山 | 津芳德尔 | 纳帕山谷 |
| | 津芳德尔陈酿 | 纳帕山谷 |
| 罗得尼·斯特朗（Rodney Strong） | 津芳德尔、河西（River West）葡萄园 | 俄罗斯河谷 |
| 约瑟夫·斯旺（Josepoh Swan） | 津芳德尔、弗拉提（Frati）牧场 | 俄罗斯河谷 |

（续）

| 酒厂名 | 酒名 | 葡萄园地址 |
| --- | --- | --- |
| 特拉斯（Terraces） | 津芳德尔 | 纳帕山谷 |
| $$■特雷（Turley） | 津芳德尔（全部单一葡萄园酒） | 纳帕山谷 |
| 维灵顿（Wellington） | “100岁葡萄树”津芳德尔 | 索诺马山谷 |
| 沃勒尔（Whaler） | “旗舰”（Flagship）津芳德尔 | 门多西诺县 |
|  | 津芳德尔 | 门多西诺县 |
| 野马 | 津芳德尔 | 帕索罗伯斯（Paso Robbles） |
| ■$$威廉·塞耶姆（Williams & Selyam） | 津芳德尔 | 俄罗斯河谷 |

## 小西拉并不小！

加州产最热情洋溢，最质朴的一种红酒，取了个完全错误的名字－小西拉（Sirah）。喂？你小吗？这种酒是为坚定的红酒爱好者准备的，在他们眼中矍铄的津红酒就是夹牛排的汉堡。

小西拉葡萄酿造出了世界上酒体最丰满，单宁含量最高的红酒。这种葡萄常常被用来与其它葡萄混合为津芳德尔红酒增添层次，有时它也被制成品种酒。品味着冬天丰盛的饭菜，像炖牛肉、配豆的沙锅炖肉，喝着小西拉是再惬意不过的了。事实上，喝小西拉需要大量汁浓味厚的食物来抵消酒中的单宁。

像津芳德尔葡萄，小西拉是加州的特产（它与法国罗纳河谷的西拉没有关系），像津芳德尔一样，还不很时尚的小西拉酒具有价格低廉的优势（15美元以下）。实际情况是许多小西拉酒每瓶不到10美元。




表7-6中所列是一些加州产最好的小西拉酒（实际上，就该酒而论，她是世界上最好的）。

表 7-6 优秀的加州小西拉（Sirah）酒

| 酒 厂 名 | 酒 名 | 葡萄园地址 |
|---|---|---|
| 伯格尔（Bogle） | 小西拉 | 加州 |
| 肯克恩侬（Concannon） | 小西拉 | 利沃莫尔（Livermore）山谷 |
| 田石（Field Stone） | 小西拉 | 亚历山大山谷 |
| 弗西阿诺（Foppiano） | 小西拉 | 俄罗斯河谷 |
| | 小西拉 | 索诺马县 |
| | 小西拉 | 纳帕山谷 |
| 魁诺克（Guenoc） | 小西拉 | 北海岸 |
| 豪普·基恩（Hop Kiln） | 小西拉、姆·格利芬（M.Griffin）葡萄园 | 俄罗斯河谷 |
| 米拉索（Mirassou） | “家庭精选”小西拉 | 蒙特雷县 |
| 帕杜西（Parducci） | 小西拉 | 门多西诺县 |
| 利奇（Ridge） | 小西拉 | 约克·克里克 |
| 特伦塔杜（Trentadue） | 小西拉 | 亚历山大山谷 |
| | 小西拉 | 索诺马县 |

接下来是普莱斯顿（Preston）酒厂的西拉-西拉（sirah-syrah）酒。我们不知何时介绍这种有趣的两种葡萄的混合酒为好，所以我们把它放在小西拉（Sirah）和西拉（Syrah）（随后介绍）之间。

## 西拉和其他“罗纳系列”红酒

一段时间以来，主要用法国罗纳河谷的红葡萄酿的酒，像西拉（Syrah）、莫维得尔（Mourvedre）和格伦那什（Grenache）（后两种原产西班牙）看来要形成加州红酒的新浪潮。不过，加州罗纳（Rhone）现象还没有大规模发生，至少目前还没发生。

不过，一些厂家正在用罗纳葡萄制造一些令人颇感兴趣的酒。这些酒厂以座落在圣·克鲁兹（Santa Cruz）山中生机勃勃的波尼·杜恩的兰多尔·格拉姆（Randall Grahun of Bonny Doon）酒厂为首。格拉姆（Grahm）

给他的酒起了一些古怪的名字，以嘲讽罗纳地区制造的酒或者发生的事情。他的飞雪茄酒（Le Cigare Volant）（一种罗纳混合酒）嘲弄了阿维尼翁地区善良的居民。阿维尼翁是法国罗纳河谷的城镇，19 世纪 50 年代通过了一条法律，不允许飞碟（法国人叫飞雪茄）落到他们的地区。其它波尼·杜恩（Bonny Doon）酒包括老电报（Old Telegram）（一种莫维得尔（Mourvedre）酒，讽刺那个地区一种叫 Vieux Telegraphe，或者“Old Telegraph”的酒）和克罗·得·吉尔瓦（Clos de Gilroy）（一种格伦那什 Granache 为主的酒）。

由于不想被人超过去，圣·克拉拉（Santa Clara）山谷中乔利斯蒂尔曼·布朗（Stillman Brown of Jory）酒厂生产了一种叫泽普林（Zeppelin）的很引人注目的红酒（一种津芳德尔，卡百内·弗兰克和卡利格内恩（Carignane）的混合酒。卡利格内恩是生长在法国南部罗纳南部地区的另一种葡萄）。乔利还生产了一种叫泽普林（Black Zeppelin）的莫维得尔－西拉（Mourvedre-Syrah）混合酒。




表 7-7 列出了其他用罗纳葡萄酿酒的主要厂家。

**表 7-7 酿制罗纳酒的厂家**

| 酒厂名 | 厂址 | 酒名 |
|---|---|---|
| 克莱恩（Cline） | 肯特拉·克斯塔（Contra Costa）县 | “奥克雷·居维”（Oakley Cuvee）（罗纳混合酒）（橡树酒）<br>莫威得尔（Mourvedre）<br>西拉（Syrah）<br>卡里格内恩（Carignane） |
| 埃得蒙·圣·约翰（Edmunds St John） | 阿拉米达（Alameda）县 | “荒山坡”（Les Cotes Sauvages）（罗纳混合酒）<br>西拉（Syrah）<br>格伦纳什 |

（续）

| 酒厂名 | 厂址 | 酒名 |
| --- | --- | --- |
| 玉石（Jade）山 | 威得尔（Veeder）山 | 西拉<br>莫威得尔<br>“拉普罗旺卡尔”（LaProvencale），（罗纳混合酒）“莱斯朱姆”（LesJumeaux），（与卡百内·索维农混合的罗纳酒） |
| 麦克多威尔（McDowell） | 门多西诺 | “老葡萄树”（罗纳混合酒）<br>西拉 |
| 奥海（Ojai） | 圣·巴伯拉 | 西拉 |
| 约瑟夫·菲尔普斯 | 纳帕山谷 | “密斯特拉尔”（罗纳混合酒）（La Mistral）西拉 |
| 阿·赫·菲利普（R.H.Philips） | 中部山谷 | 西拉<br>“联盟”（罗纳混合酒）<br>莫威得尔 |
| 普莱斯顿（Preston） | 干克里克 | 西拉<br>“福斯”（Faux）<br>（罗纳混合酒） |
| 魁维拉（Quivera） | 干克里克 | “干克里克酒（Cuvee）”<br>（罗纳混合酒） |
| 乌佩（Oupe） | 圣·玛利亚（SantaMaria）山谷 | 西拉<br>“洛·奥里瓦居维”酒<br>（西拉，莫威得尔混合酒） |
| 里奇 | 圣·克鲁兹（SantaCruz）山 | 麦塔罗（Mataro）<br>（莫威得尔） |
| 索本（Sobon） | 雪南多（Shenandoah）山谷 | “罗纳红”（Rhone Rouge）（罗纳混合酒）塞拉 |
| 天鹅之子（Swanson） | 纳帕山谷 | 西拉 |
| 西恩·塞克雷公司（Sean Thackaray） | 纳帕山谷 | “猎户座”（Orion）西拉<br>“老葡萄树”（Old Vines）<br>西拉 |
| 兹阿卡·麦萨（Zaca Mesa） | 圣·巴伯拉 | 西拉<br>莫威得尔<br>“Z酒”（Cuvee）<br>（罗纳混合酒） |

## 加州的意大利酒

和任何其他国家相比较，意大利拥有更多的葡萄品种，其中很多品种已经移居加州。

意大利一种很有名气的红葡萄巴伯拉，这些年来在加州已获成功。（埃尔·多拉多 El Dorado 波杰酒厂和阿玛多尔县伦伍得酒厂近期产的巴伯拉酒相当不错。）另一些厂家，像肯特拉斯纳森（Kent Rusnaissen）正在生产一种多尔塞托（Dolcetto）（原产皮埃蒙特地区的葡萄）酒。然而，加州的酒厂看来未能用尊贵的奈比奥洛（Nebbiolo）（意大利皮埃蒙特地区酿造巴罗洛Barolo 和巴巴莱斯科Barbaresco酒的葡萄）葡萄造出好酒来。像黑比诺一样，奈比奥洛葡萄对生长地区有特殊的要求，在意大利北部以外的地方生长的都不好。圣乔维斯（Sangiovesc）是生长在勤地地区和整个意大利主要的葡萄，看起来是一种最能适应加州环境的意大利葡萄品种。

索诺玛县的塞西欧（Seghesio）酒厂生产车站勤地（Chianti Station）酒已经有了相当成功的历史。（该酒用临近该酒厂的一个旧火车站命名，当时那里居住着许多意大利移民。）加州另一个造圣乔维斯酒的先驱是纳帕山区东部的阿特拉斯·普利克（Atlas Preak）酒厂（现已全部被托斯卡尼的安提诺里酒厂所有），这里种植比美国任何其它地区都多的圣乔维斯葡萄。

坦率地讲，加州产圣乔维斯酒的品质最多只能说是混和酒的水平。问题是大多数加州产圣乔维斯酒喝起来不像圣乔维斯。喝上一杯意大利产勤地，布吕尼诺·迪·蒙塔尔西诺和任何以圣乔维斯为主的混合酒（见第12章），再去体会我们对加州圣乔为斯所做的评论。加州圣乔维斯过于柔和，酒精量过高。看来，它们需要比纳帕和索诺玛地区更凉爽的生

长气候。

自从19世纪80年代中期以来，酿酒师们一直在用圣乔维斯作实验。不过，现在猜测该种葡萄长期的成功还为时过早。目前加州产两种最好的圣乔维斯酒，分别由斯泰格林（Staglin）家族酒厂和天鹅之子酒厂生产，均来自纳帕山谷的鲁瑟福得（Rutherford）地区。这个地区可能是最适合种植圣乔维斯葡萄的地方。




表7-8 包括一些加州最重要的圣乔维斯酒生产厂家。

**表7-8 加州主要的圣乔威斯酒生产厂家**

| *酒 厂 名* | *酒 名* | *葡萄园地址* |
|---|---|---|
| 阿特拉斯·峰克（Atlas Peak） | 圣乔威斯 | 纳帕山谷 |
| 菲拉利－卡拉诺（Ferrari-Carano） | 圣乔维斯 | 亚历山大山谷 |
| 弗罗拉－斯普林（Flora Springs） | 圣乔威斯 | 纳帕山谷 |
| 朗（Long） | 圣乔维斯 | 纳帕山谷 |
| 罗伯特·蒙得维 | 圣乔维斯 | 加州 |
| 罗伯特·帕匹（Robert Pepi） | “克莱恩·迪·萨西” | 纳帕山谷 |
| 塞西奥（Seghesio） | “勤地车站老葡萄树”（圣乔维斯混合酒）“维提格诺托斯卡诺”（VitignoToscano）（100%圣乔维斯） | 亚历山大山谷<br>亚历山大山谷 |
| 沙弗尔（Shafer） | “费尔布雷克”（Firebreak）（圣乔维斯混合酒） | 斯泰格·利普地区 |
| 银拉多 | 圣乔维斯 | 纳帕山谷 |
| 斯泰格林（Staglin）家族 | “斯泰格林诺”（Stagliano） | 纳帕山谷 |
| 天鹅之子 | 圣乔维斯 | 纳帕山谷 |
| 特伦塔杜（Trentadue） | 圣乔维斯 | 亚历山大山谷 |

# 第 8 章

# 俄勒冈、华盛顿和长岛的红酒

**本章提要**

黑比诺在俄勒冈的希望
墨尔乐在华盛顿的成功
长岛和红酒的密切关系

如果把美国酒的生产绘成一幅景观图，那么这幅画的主体会是加州，这样你会很容易忘记还有一些不错的酒是其他州生产的。这些州也生产非常棒的酒，值得引起特殊的关注。

俄勒冈正凭借自己生产的国内最好的酒和加州竞争。而且，没有人会反对世界上一些最好的墨尔乐酒的故乡在华盛顿州这种说法。同时，纽约长岛也发现了自己最好的红酒。什么？你猜对了，就是墨尔乐。

## 黑比诺落户俄勒冈

最近才听到有关俄勒冈酒的故事。如果在国家禁酒之前那个州存在酿酒活动的话，在禁酒时期也消失了。1962年，一个叫理查德·索麦尔（Richard Sommer）的加州大学的毕业生在戴维斯（Davis）（这个地方以美国最著名的酒业生产而骄傲）开始了俄勒冈州现代酒业生产。索麦尔的酒厂就是“山顶”（Hillcrest）葡萄园，位于该州南部尤姆普瓜（Umpqua）山谷。



1966 年，另一位在加州的外地人大卫·莱特（David Lett），与这位加州戴维斯地区的毕业生成为在俄勒冈西北，正好在波特兰（Portland）的南部维拉米特（Willimette）山谷第一个种植黑比诺葡萄的人。埃利（Eyrie）酒厂对俄勒冈

酒业的前途发挥了重要的作用。该酒厂1979年，1975年产黑比诺酒在巴黎的一次比赛中击败了法国产的勃艮第红酒，从而使俄勒冈州在国际酒业中榜上有名。黑比诺成为俄勒冈酒类竞赛的名称。（有关黑比诺葡萄的信息，请翻到第3章。）

埃利酒厂的第一批黑比诺酒在1970年出窖，其他俄勒冈酒业的先驱们也紧紧跟上，像狄克·朋兹（Dick Ponzi）(朋兹酒厂Ponzi Vineyard)、戎·沃伊斯特克（Ron Vuyistcke）(橡树丘酒厂)、狄克·埃拉斯（Dick Erath）(克纳得森－埃拉斯酒厂 Knudsen — Erath Winery)、和彼尔·福勒（Bill Fuller)(图阿拉丁酒厂 Tualatin Vineyards)。据说维拉米特（Willamette）山谷是种植伊鲁西弗（Elusive）黑比诺的最理想的地方，这个地区气候相对凉爽，生长季节长，矿物质土壤（许多地方含铁量丰富，像顿迪（Dundee）的红山（Red Hills））非常适合黑比诺葡萄的需要。图8－1是维拉米特（Willamette）山谷黑比诺的标签。

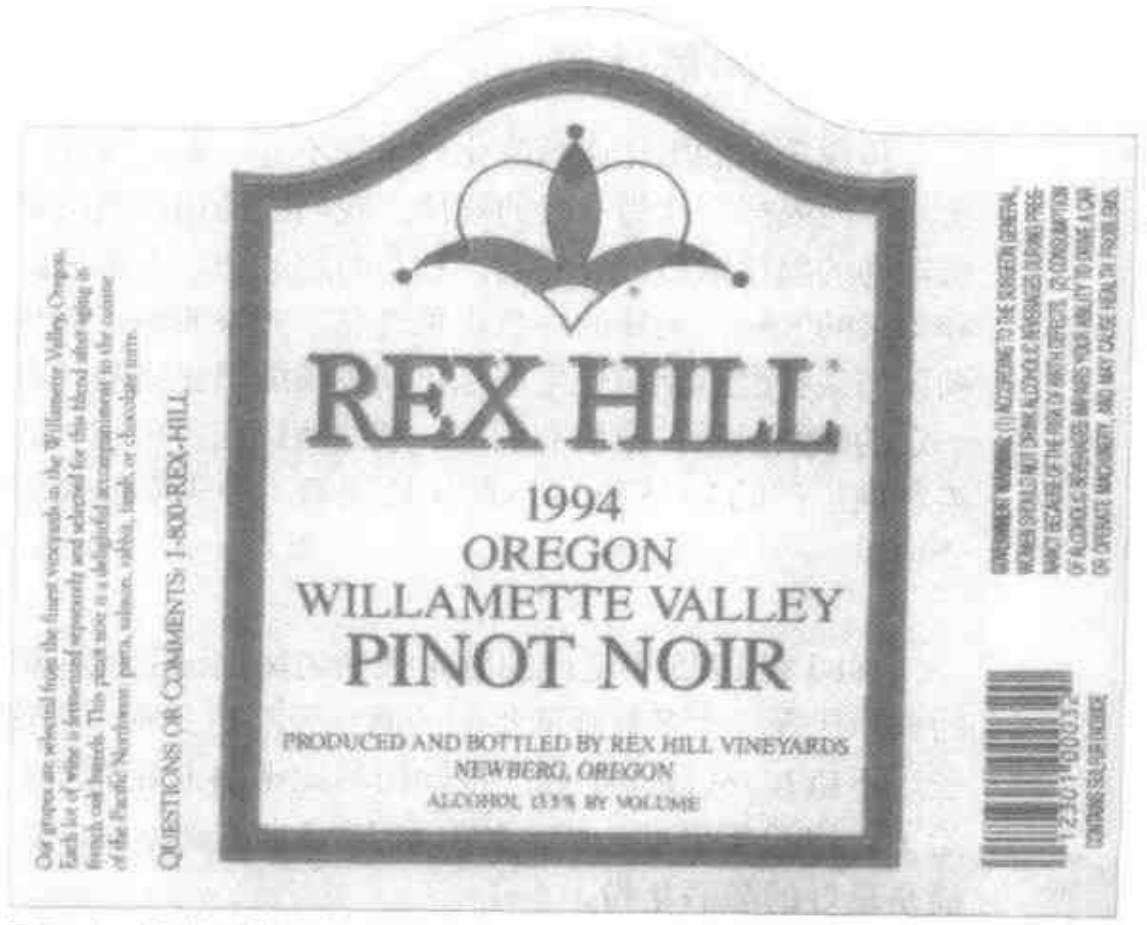



图8－1 俄勒冈州维拉米特（Willamette）山谷最适宜生长黑比诺葡萄

今天，在维拉米特山谷已有超过50家的酒厂，几乎所有的酒厂都拿黑比诺作为它们的名牌酒。绝大部分的酒厂都采取小型的家庭经营方式，每年生产一万或少于一万箱的酒。两个著名的例外是座落于维拉米特南部，大型的“国王城堡”（King Estate）酒厂和法国人拥有的得鲁姆（Domaine Drouhin）酒厂。




俄勒冈已经成为重要的黑比诺酒生产中心，是每年国际黑比诺酒庆祝活动的会址。每年在七月末，来自南非、新西兰和法国的酿酒师们（还有钟爱黑比诺酒的老百姓）千里迢迢来到俄勒冈。在这里他们要参加为期三天的周末会议，还要参加在俄勒冈黑比诺酒生产中心地区麦克民维尔（McMinnville）举行的品酒活动。这个活动通常在二月初宣布后几天内，门票即销售一空：有关此项活动的更多信息，请打电话给503—472—8964或传真给503—472—1785。

## 畅饮俄勒冈黑比诺

传说美国的黑比诺酒陈化效果并不好，而应该在出窖后头八年内喝掉。作为一般的规律，我们的确相信刚出窖的生机勃勃的黑比诺是最好的酒，那个时期的酒，有明显的樱桃和莓果的气味，美味的红色水果气息，芳香四溢。但是在俄勒冈州某些酿酒年份也生产陈化期较长的黑比诺酒（有自己一定的酿酒风格，像埃利酒厂、朋兹酒厂和得鲁姆）。比如，埃利酒厂产的1973和1975的黑比诺酒，今天喝起来依然十分可口。

1983和1985年度产的酒是俄勒冈黑比诺酒的两种早期的成功代表，大多数那两年酿的酒今天都在变质（尽管有一些还不错）。从1988年起，俄勒冈黑比诺酒上好酿酒年景开始了，1990年更好一些；1991和1993也的确不错，1994可能是最好的酿酒年份。




俄勒冈黑比诺酒是太平洋西北部的特产鲑鱼的佐餐佳酿。这些酒在家中与鸡、鸭、牛肉，同样和硬奶酪像阿西高（Asigo）和切达搭配也相当不错。

## 受欢迎的俄勒冈黑比诺

一般的俄勒冈黑比诺酒售价15～18美元，那些陈酿或独家葡萄园酒售价大约在25～30美元（有一些超过30美元）。我们按照它们生产黑比诺酒的整体表现，向你推荐下列俄勒冈酒厂（按字母顺序排列）：我们最喜爱的酒厂用🍷图形标出。




- 阿得尔雪姆（Adelsheim）
- 🍷贝瑟尔（Bethel）高地
- 🍷卡梅隆（Cameron）
- 切哈勒姆（Chchalem）
- 🍷得罗茵（Domaine Drouhin）
- 🍷麋鹿河湾（Elk Cove）
- 🍷塞林（Domaine Serene）
- 🍷伊弗斯海姆（Evesham）树林
- 🍷埃利（Eyrie）
- 🍷橡树钟声（Oak Knoll）
- 潘瑟尔·克里克（Panther Creek）
- 🍷朋兹（Ponzi）
- 红鹰（Redhawk）
- 🍷莱克斯（Rex）山
- 🍷肯·赖特（Ken Wright）




我们特别推荐表8—1中所列的俄勒岗产黑比诺酒，这是美国产最好的黑比诺。

## 表 8-1 隆重推荐的俄勒冈产黑比诺酒

| 酒厂名 | 酒名 |
|---|---|
| 阿得尔雪姆（Adelsheim） | “伊丽莎白陈酿”黑比诺 |
| 阿米提（Amity） | “酿酒人陈酿”黑比诺 |
| 阿切利·萨米特（Archery Summit） | 黑比诺、红山庄园（Red Hill Estate） |
| 秋风（Autumn wind） | 黑比诺陈酿 |
| 好兄弟（Beaux Freres） | 黑比诺 |
| 本顿－雷恩（Benton— Lane） | 黑比诺陈酿 |
| 贝瑟尔（Bethel）高地 | 黑比诺陈酿（任何该厂产陈酿酒） |
| 布里克·豪斯(Brick House） | 黑比诺 |
| 布洛得雷（Broadley） | 黑比诺、“克罗蒂亚精选”（Claudia;s Choice） |
| 卡梅隆（Cameron） | “克罗·伊勒克特里科”（Clos Electrique）黑比诺 |
| 切哈勒姆（Chehalem） | 黑比诺、注册葡萄园陈酿（Registered Vineyards Reserve） |
| 库柏（Cooper）山 | 黑比诺陈酿，鲁塞尔（Reusser） |
| 克里斯顿（Criston） | 黑比诺陈酿（任何该厂产陈酿酒） |
| 得罗茵（Domaine Drouhin） | “罗莱恩”（Lorene）黑比诺陈酿 |
| 塞莱恩（Domaine Serene） | 黑比诺陈酿（任何该厂产陈酿酒） |
| 埃奇费尔得（Edgefield） | “酿酒人陈酿”黑比诺 |
| 麋鹿河湾（Elk Cove） | 黑比诺、拉博海姆（La Boheme）黑比诺陈酿 |
| 埃拉斯（Erath）（老酒使用该厂以前的名字）克纳得森－埃拉斯 Knudsen — Erath） | 黑比诺陈酿（任何该厂产陈酿酒） |
| 伊弗斯汉姆（Evesham）树林 | “居维·杰”（Cuvee J）黑比诺 |
| 埃利 | 黑比诺陈酿 |
| 福利斯（Foris） | 黑比诺、枫树牧场（Maple Ranch）（罗格山谷）（Rogue） |
| 国王（King） | 黑比诺 |
| 朗奇（Lange） | 黑比诺陈酿 |
| 麦克津雷（McKinlay） | “特选”（Special Selection）黑比诺 |
| 蒙提莫尔（Montimore） | “酿酒人陈酿”黑比诺 |
| 橡树钟声 | “佳酿”（Vintage Reserve）黑比诺 |
| 潘瑟尔（Panther）克里克 | 黑比诺陈酿 |
| 普昂兹（Ponzi） | 黑比诺陈酿 |
| 红鹰（Redhawk） | 黑比诺陈酿（任何该厂产陈酿酒） |
| 莱克斯（Rex）山 | 黑比诺陈酿 |
| 圣·茵纳森特（St Innocent） | 黑比诺（任何该厂产单一葡萄园酒） |
| 索考尔·布罗瑟尔（Sokol Blosser） | 黑比诺、莱得兰得 |
| 图阿拉汀（Tualatin） | 黑比诺陈酿 |

（续）

| 酒厂名 | 酒名 |
| --- | --- |
| 威拉米特（willmette）山谷 | “O.V.D.”黑比诺 |
| | “芳得尔陈酿”（Founder）黑比诺 |
| 见证树（Witness Tree） | “佳酿精选”黑比诺 |
| 肯·赖特（Ken Wright） | 黑比诺陈酿 |
| 雅姆山（Yamhill）山谷 | “庄园陈酿”黑比诺 |

## 俄勒冈产其他红酒




尽管黑比诺是俄勒冈酒类中的拳头产品，然而还有一些酒厂酿制卡百内·索维农和一些墨尔乐——特别是那些俄勒冈州南部（更温暖些）的一些酒厂。也就是说一些最好的卡酒和墨尔乐酒产自温暖干燥的俄勒冈东北部地区（在华盛顿州的瓦拉 瓦拉 Walla Walla 山谷的南端）。

其他生产优质卡百内·索维农的酒厂是：

- 杰拉得（Girardet Wine Cellars）和亨利庄园（Henry Estate）酒厂（均在尤坶普瓜山谷）。
- 佛利斯（Foris）酒厂，阿什兰得（Ashland）酒厂，和维尤山谷（Valley View）酒厂（这三家都在俄勒冈州西南端罗格 Rogue 河谷）。

此外，一些令人惊讶的、优质的、讨人喜欢的墨尔乐酒也产自佛利斯酒厂和阿什兰得酒厂。

## 华盛顿州产世界级墨尔乐酒

华盛顿州，美国第二大用葡萄酿酒的地区（见第3章），在过去 15 年中，因生产墨尔乐酒已经悄然成为世界上最好的产酒区之一。一些非常出色的卡百内·索维农酒也出自华盛顿州。

在美国酒业崛起时期，华盛顿比俄勒冈起步要晚。1980年以前，大多数今天从事生产的酒厂根本就不存在。两个例外是庞大的圣·米歇尔（Chateau St.Michelle)(同时和它的兄弟厂，哥伦比亚·克莱斯特 Columbia Crest 和斯诺加尔米尔 Snoqualmie 生产全州一半以上的酒)和哥伦比亚（Columbia）酒厂，两个厂都是1967年成立的，今天华盛顿州已经有近 90 家酒厂。

尽管华盛顿州几乎所有的葡萄都生长在该州东南部温暖、干燥、沙漠一样的地区，像哥伦比亚（Columbia）、亚吉玛（Yakima）和瓦拉瓦拉（Walla Walla）山谷，但许多酒厂却座落在临近西雅图的西北部地区，实际上许多酒都是在那里出售的。




华盛顿州产优质墨尔乐和卡酒定价相当合理，许多好酒售价幅度仍在 6 - 12 美元之间（比如，你可以用不足 10 美元的零售价买到美国销售量最大的墨尔乐酒-哥伦比亚·克来斯特），尽管陈酿和产量小的酒售价基本在 25 ~ 30 美元之间。




如果幸运的话，你会发现1983年是华盛顿州卡百内·索维农最好的酿酒年份。近期 1988，1990，1992 特别是 1989 和 1994 是墨尔乐酒和卡百内·索维农非常好的酿酒年份。




表8-2中提到的酒厂（按照它们产的最好的酒以字母顺序排列）正在生产美国最好的墨尔乐和卡百内·索维农。如果我们在表中提到了某一酒厂一种以上的酒，那么我们要首先介绍我们认为最好的酒。■图形表示生产量很小的酒厂，它们的酒只能通过邮购方式才能买到（关于地址和电话号码见附录 3)。




关于从厂家直接买酒的信息参阅《葡萄酒》一书。

## 表 8-2　受欢迎的华盛顿州产墨尔乐和卡百内酒

| 酒 厂 名 | 最 佳 红 酒 |
|---|---|
| 圣·米歇尔（St. Michele） | 墨尔乐、印地安水井（Indian Wells）葡萄园<br>"庄园"卡百内·索维农 |
| 勤努克（Chinook） | 墨尔乐 |
| 哥伦比亚山顶（Columbia Crest） | 墨尔乐、庄园<br>卡百内·索维农、庄园 |
| 哥伦比亚 | "里程碑"（Milestone）墨尔乐、红柳（Red Willow）葡萄园<br>单一葡萄园卡百内·索维农 |
| 得里尔（De Lille） | "查乐庄园"（Chaleur Estate）（卡百内·索维农墨尔乐、卡百内　弗兰克混合酒） |
| 伯纳得·格里芬（Barnard Griffin） | 卡百内·索维农 |
| 海得杰斯（Hedges） | "红山陈酿"（Red Mountain）（卡／墨尔乐混合酒） |
| 豪格（the Hogue） | 卡百内·索维农陈酿<br>墨尔乐陈酿 |
| 奇奥纳（Kiona） | 卡百内·索维农<br>墨尔乐 |
| 拉塔·克里克（Latah Creek） | 卡百内·索维农陈酿<br>墨尔乐 |
| 41 号学校（L' Ecole #41） | 墨尔乐<br>卡百内·索维农陈酿 |
| 里昂纳提（Leonetti） | 所有卡百内·索维农和墨尔乐酒 |
| 普赖斯顿（Preston） | 卡百内·索维农 |
| 桂尔西达·克里克（Quilceda Creek） | 卡百内·索维农 |
| 七座山（Seven Hills） | 墨尔乐<br>卡百内·索维农 |
| 斯诺捂尔米（Snoqualmire） | 墨尔乐 |
| 沃特布鲁克（Waterbrook） | 墨尔乐<br>卡百内·索维农 |
| 安得鲁·维尔（Andrew Will） | 所有卡百内·索维农和墨尔乐酒 |
| 伍得沃得·坎永（woodward Canyon） | 卡百内·索维农、克努·里奇（Canoe Ridge）葡萄园 |

注：七座山（Seven Hills）酒厂座落在俄勒冈州，但在俄勒冈和华盛顿州都有葡萄园。

# 纽约长岛：墨尔乐光彩再现

纽约州主要的产酒地区是手指湖（Finger Lakes），强项产品是干白酒和泡沫酒。赫森（Hudson）河谷酒产区（纽约市以北）也特产干白酒。纽约长岛酒产区在纽约市东部也很闻名，因为和白葡萄酒一样也产很多红酒。

追溯到 1973 年，经过对美国东西海岸调查研究后，阿莱克斯（Alex）和路易萨·赫·哈格拉芙（Louisa H Hargrave）两人发现长岛北福克（Fork）气候适宜（事实上和法国波尔多明显的相似）、排水好、沙质土壤，可种植优质的法国红葡萄、卡百内·索维农、墨尔乐、卡百内·弗兰克和黑比诺，同样可种白葡萄。他们两个当年在卡切奥格(Cutchogue)垦区，建立了哈格拉芙（Hargrave）葡萄园，并在 1977 年酿出了第一批酒。

时间证明，哈氏夫妇的眼光是正确的。今天在北福克区以卡切奥格（Cutchogue）为中心，已经有了15家酒厂，那里一片繁荣兴旺。同时在长岛南福克区也有几家酒厂。

几乎所有长岛的酒厂都是规模小、家庭经营的企业，每年产酒5000到15000箱之间（一半在酒厂内销售给来造访的客人）。平达（Pindar）是长岛最大酒厂，年产量约50000 箱。

在长岛，墨尔乐已成为最成功的红葡萄品种，主要因为它比晚熟的卡百内·索维农有较短的生长期，后者需要温和干燥的秋天，而这在海洋性气候的长岛是不现实的。成熟期较快的卡百内·弗兰克葡萄也获得了某种程度的成功，但在市场上没有赢得承认。黑比诺，尽管有几次例外，但在大部分情况下也不成功，因为长岛气候潮湿（在大多数年份），使这种娇嫩的葡萄有相当严重的腐烂。



长岛最成功的一些酒，是一些所谓波尔多品种的混合酒：波尔多、卡百内·索维农、卡百内·弗兰克和成熟期特别晚的小维尔多（Verdot）。平达酒厂的“神话”（Mythology）牌酒是这种酒最好的典型。



长岛的酿酒年景，近期一直不错；1993 和 1994（天气温暖又干燥）生产了品质优良的酒，可和 1988 年相媲美。1995年夏季漫长，炎热干旱，注定是个最佳的酿酒年度。大多数长岛红酒价格幅度在12 ~ 15美元，陈酿和卡，墨混合酒在 20 美元左右。



几乎每家长岛酒厂都生产一种墨尔乐酒，这显然是长岛最成功的红酒。也有一些酒厂生产卡百内·弗兰克，卡百内·索维农和用这些酒做的混合酒。我们按他们产的红酒推荐如下酒厂（按字母顺序排列）用图形标志我们最爱的酒：

- 伯得尔（Bedell）
- 克里斯蒂娜（Gristine）
- 哈格拉芙（Hargrave）
- 詹姆斯伯特（Jamesport）
- 伦兹（Lenz）
- 帕默（Palmer）
- 颇莫诺克（Paumonok）
- 佩科尼克湾（Peconic Bay）
- 佩里格里尼（Pelligrini）
- 平达（“神话”，一种波尔多风格混合酒）

# 第 9 章

# 看红酒进入澳大利亚、南美和南非

**本章提要**

澳大利亚红酒：品质，高科技和价值
智利：大有潜力的地方
不要非阿根廷不可
南非在崛起

南半球的红酒生来就和北半球的红酒不一样吗？红酒是从欧洲越过赤道进入南半球的，那里的纬度正好和欧洲相对称，这样的地理条件会给那些国家生产的红酒打上独特的标记，使那里产的红酒品质和风格更独具特色吗？

如果对其中任何一个问题的答案是“是”。那么另一个问题的答案一定是“肯定是！”南半球各国像澳大利亚，智利，南非和阿根廷产的红酒正在一路打入美国市场。有的慢一些，有的惊人的快。不管这些国家卖出的酒怎么样，事实是许多美国人想喝这种酒。

实际上按红酒而论，每一个南半球国家售出的酒都稍微有所不同。澳大利亚的酒色泽明亮、果味芬芳、技术含量高、味道颇为诱人。智利酒因为时间差，也可能是空间差，不像传统的欧洲酒沿袭了几世纪的传统，然而也不是十足新大陆风格，摆脱不了葡萄特点的干系。阿根廷酒货真价实，今天、明天都会如此，没错。南非是一切都重新开始的地方，无论在政治上还是葡萄酒生产。在那里，黑人找到了自己的民族自豪感，这块古老的土地充满了潜力。

南半球的酒不一样，的确不一样。那是些崭新的酒，值

得一学。让我们在时钟敲打0.01分时，跨过赤道，到南半球去。

## 澳大利亚：妖娆的红发女郎的故乡

20世纪80年代中叶，澳大利亚跃入美国人的脑海，那么突然而又那么齐整，像宙斯面前冒出来维纳斯一样：澳大利亚的语言，那片几乎远不可及、粗犷而又文明土地上的文化，陌生而又熟悉的人民——和澳大利亚的酒。

澳大利亚的酒最初使许多美国的饮酒人感兴趣——我们必须得诚实——主要是因为其特别低廉的价格，谁都买得起。另一个事实是，许多澳洲酒使用美国酒和美国葡萄品种一模一样的名称。一瓶不错的香顿内酒只卖四美元，谁能抵制得了这种诱惑，又为什么要抵制呢？

几年后，澳大利亚酒的价格可能像酿酒师们说的那样"正常化了"。今天的澳大利亚酒已不再是过去那种不用讨价还价的便宜货了。相反，这些酒吸引饮酒人的首先是味道，而价格退居到了第二位。澳大利亚已经努力树立自己酒的风格，而不再考虑价格问题。




那种风格是什么呢？肯定是芬芳的气味。问一问澳大利亚的酿酒师他们期望造出什么样的酒，他们迅速作出的反应可能是："果味特点，浓浓的"。芬芳的果味是澳大利亚酒的标志。




澳大利亚的红酒还有另一个标志：柔和、单宁量低。澳大利亚酿酒师们在把红葡萄的单宁榨出多少的技术方面领先于世界。他们酿的酒，酒体适中，味道从不苦涩。

### 澳大利亚红酒与食物搭配



一般情况下，因为澳大利亚红酒熟化程度高，酒体丰满，所以吃户外烧烤和烤肉，像牛排、汉堡、香肠等再好不过了。吃丰盛的地菜或沙锅菜，像切达这样的硬奶酪喝澳洲红酒也不错。

澳大利亚的气候当然不会浪费酿酒人酿制成熟醇厚的葡萄酒的努力。澳大利亚日照充分，降雨量很少。所以，大多数澳大利亚酒产区葡萄成熟状况极佳，几乎没有使葡萄园主头痛的连雨天气，真正糟糕的酿酒年份是不存在的，只有一般好和非常好的酿酒年份。澳大利亚红酒都是熟化了的、气味醇香的酒，极具诱人魅力，容易上口。澳酒含酸量高吗？不存在这样的问题，老兄，在澳大利亚没有这样的问题。

## 澳大利亚短暂甜蜜的酿酒史

考虑到澳大利亚的国土面积（大约和美国一样大），这个国家实际上生产的酒并不多，大约是美国的1/3。然而，澳大利亚国土相对只有一点点地方适合于葡萄种植业：占澳大利亚领土2/3的北部，气候炎热和沙漠一样，不适合于种植酿酒的葡萄。只有在比较温和的澳大利亚东南部和澳大利亚西南部一小块地区，酿酒葡萄才能生长。啤酒是澳大利亚人首选的酒精饮料，但是按人均算，澳大利亚人喝的酒是美国人的三倍。

尽管从18世纪后期，澳大利亚才开始酿酒，然而，大多数澳大利亚的酒直到1960年都是甜的或者是加度风格（添加酒精的酒）。而后，大约和美国人在同一个时间澳大利亚人更加意识到了无糖酒的乐趣。

到20世纪80年代初期，酿酒业在南半球蓬勃发展。在高品质佐餐酒生产中，无论红葡萄酒还是白葡萄酒，澳大利

亚都取得了引人注目的迅速进步。今天欧洲和美国很有名气的酒产区都对澳大利亚另眼相看，学习澳大利亚最先进的酿酒技术。

## 澳大利亚葡萄及其产区

在澳大利亚，几乎所有的酒都是用葡萄品种命名的——或者用单独的葡萄品种，像西拉兹（Shiraz）。或者经常用混合在一起的两种葡萄命名，像西拉兹和卡百内·索维农（每种葡萄所占的比例在标签某个地方加以说明，占比例高的葡萄名字在先，如图 9-1 所示）。




图9-1 在澳大利亚混和红酒标签上列出每种葡萄所占百分比，比例高者名字在先

澳大利亚最重要的红葡萄是西拉兹（Shiraz）。这种葡萄和西拉（Syrah）是一样的，只不过在这里，冠上了最原始的波斯名字（请翻到第 3 章，见西拉葡萄的介绍）。这种葡萄在 1832 年，从法国的罗纳河谷引进到澳大利亚，可能

因为在某些方面澳大利亚的气候和温暖的罗纳河谷相象，使得西拉兹葡萄在这个新家里能够酿制出上好的酒来。（顺便说一句，最近一些澳大利亚酿酒人开始给较好的酒使用西拉（Syrah）的名称，而用西拉兹（Shiraz）给比较廉价的酒命名。不过现在还没有固定的法规。）

很明显，卡百内·索维农是澳大利亚第二个最重要的红葡萄品种。因为这个品种适应许多不同的生长条件，卡百内·索维农在澳大利亚的确表现不俗。澳大利亚红酒最普遍的一个特点是用这个国家产的两种主要的红葡萄西拉兹和卡百内混合酿制。因为西拉兹通常占有较高的比重，所以这些酒经常叫做西拉兹·卡百内。

黑比诺迄今在澳大利亚很少获得成功，因为澳大利亚绝大部分酒产区天气太热，当然也有一两处例外的地方，比如因为凉爽的小气候，“冷川山”（Coldstream Hills）酒厂酿造出一些很好的黑比诺酒。墨尔乐在澳大利亚起步较晚，但是意识到了全球对墨尔乐酒的需求，澳洲人正在急速加快利用黑比诺的步伐。

大多数澳大利亚酒产自东南部三个州：南澳大利亚，维多利亚和新南威尔士。事实上，许多澳大利亚大酒厂通过用产自不同州的各种葡萄混制的方法生产出了大量廉价的酒。这些酒用“东南澳大利亚“标签标出——这个标签不是一个具体的酒产区，而是一个地理名称。

## 南澳大利亚

南澳大利亚是这个国家最重要的酒产区。许多澳大利亚大酒厂像潘弗尔（Penfolds）、奥兰多（Orlando）、塞普利（Seppelt）、彼得·勒曼（Peter Lehmann）、汉切克（Henschke）、利森汉姆（Leasingham）、佩塔鲁玛（Petaluma）、沃尔夫·布拉斯（Wolf Blass）、西尔·史密斯（Hill Smith）都座落在南澳大利亚，这个国家58%的酒产于此地。

南澳大利亚较好的红酒产自该州首府阿得雷特（Adelaide）周围的酒产区。有三个地区因为所产红酒而闻名。它们是：

- 巴罗萨（Barossa）山谷：这个地区位于阿得雷特北部，气候相当热，因其西拉兹和卡百内·索维农而闻名。这个地区也是澳大利亚名誉最好的酒产区之一，多数大酒厂都座落在这个地方。
- 库纳瓦拉（Coonawarra）：澳大利亚最凉爽、许多人说是最好的红酒产区。该地区毗邻南澳大利亚州南端。许多澳大利亚最好的卡百内·索维农酒，都产自库纳瓦拉地区闻名的红土地。
- 麦克拉伦维尔（McLarenvale）：该地区位于阿得雷特南部，该地区气候本应炎热，但却因习习海风而凉爽起来，一些醇厚熟化的红酒就产于此地。

## 维多利亚

维多利亚的首府是国际化港口大都市墨尔本。尽管维多利亚仅生产澳大利亚14%的酒，但是该国许多最好的小酒厂都在这里。在一起的几家大酒厂是布朗兄弟（Brown Brothers）、麦尔得拉（Mildara）、怀恩斯（Wynns）和庞大的林得曼（Lindemans）集团最大的酿酒机构。

最著名的维多利亚红酒产区是：

- 格伦罗万（Glenrowan）：维多利亚东北部温暖的区域，这个地方因本地产丰满，醇厚的西拉兹酒，卡酒和用这两种葡萄酿的混合酒而闻名。
- 密拉瓦（Milawa）：在维多利亚东北部，该地区因生产熟化醇人的红葡萄酒而闻名。
- 坶雷河（Murray River）：许多红酒产于这个西北部比较炎热的地区，像林得曼和麦尔得拉酒厂。

- 亚拉山谷（Yarra Valley）：这是墨尔本之外一个气候凉爽的地区，该地区是澳大利亚那种时髦的新酒产区。这个地区很凉爽，适宜种植黑比诺葡萄，然而温度并不低，因此也适合种卡百内·索维农葡萄。

## 新南威尔士

新南威尔士是澳大利亚最古老的产酒地区，悉尼是该州的首府。澳大利亚27%酒产自新南威尔士。许多高产的日常酒均产自这个炎热的内陆地区，该地区名称发音蹩脚，叫坶鲁坶比吉（Murrumbidgee）灌区。一些澳大利亚颇有名气的酒厂也座落在新南威尔士，像罗斯伯利（Rothbury）庄园、泰莱尔（Tyrell's）、林得曼（Lindemans）、麦克维廉（McWilliams）、蒙特罗斯（Montrose）、玫瑰山（Rosemount）、怀恩得海坶（Wyndham）庄园、埃文斯家族（Evans Family）和汉格福得山（Hungerford Hill）。该州的优质酒产于下面的三个地区：

- 下亨特（LowerHunter）山谷：这个地区离悉尼北部有三小时的路程，是澳大利亚唯一一个著名的酒产区。因为收获季节多雨，气候不太理想，但是大多数新南威尔士州的酒厂还是落户这个地方。在红酒当中，卡百内·索维农最好，西拉兹次之。
- 上亨特（UpperHunter）山谷：这里的气候比上述地区干燥得多，和红葡萄相比更适合种白葡萄，尽管这里也种植西拉兹。这个地区是玫瑰山（Rose Mount）酒厂的大本营。
- 坶得吉（Mudgee）：该地区位于亨特山谷（Huntervalley）的西部，适合种植卡百内·索维农和西拉兹。

## 西澳大利亚

仅有少数的酒产自西澳大利亚，州首府珀斯（Perth）。但是在该州西南角的两个凉爽的酒产地有着良好的发展前景。

- 玛格丽特河：一些优质的卡百内·索维农和黑比诺葡萄产自这个气候凉爽的区域，特别是这些久负盛名的庄园，像门特尔角（Cape mentelle）和里尔文庄园（Leeuwin Estate）。
- 下南部大区：这个地区很大，气候凉爽，很有潜力，有待开发；和波尔多相似风格清淡的卡百内·索维农酒产于此地。

## 受欢迎的澳大利亚红酒：西拉兹、卡百内·索维农和西拉兹·卡百内混合酒




因为几乎所有澳大利亚较好的红酒都是用西拉兹、卡百内·索维农或两种葡萄混合酿制的，所以我们把所推荐的酒主要限制在这些种类。我们把这些酒分为两个类别——零售价在10美元以下和零售价在10美元以上。在表9-1和9-2中，我们把这些酒分别按酒厂名字的字母顺序排列。用♥图形标志我们最喜爱的酒。

**表9-1 受欢迎的10美元以下的澳洲红酒**

| 酒厂名 | 酒名 |
|---|---|
| 黑蛋白石（Black Opal） | 西拉兹♥ |
| | 卡百内·索维农 |
| | 卡百内／墨尔乐 |
| 布朗兄弟（Brown Brothers） | 卡百内·索维农 |
| 彼特·勒曼（Peter Lehmann） | ♥西拉兹♥ |
| | ♥卡百内·索维农 |
| 林得曼斯（Lindemans） | 卡百内·索维农 |
| | 西拉兹 |
| 麦克桂格安（McGuigan）兄弟 | ♥卡百内·索维农 |
| | “黑西拉兹”（Black Shiraz） |
| 米切尔顿（Michelten） | 西拉兹 |
| | 卡百内／西拉兹／梅尔贝克混合酒 |
| 蒙特罗斯（Montrose） | ♥卡百内索维农 |
| | 西拉兹 |
| 奥兰多（Orlando） | 卡百内·索维农“雅格布的克里克” |
| 牛津·兰丁（Oxford Landing） | 卡百内·索维农 |
| | 卡百内／西拉兹 |

（续）

| 酒厂名 | 酒名 |
| --- | --- |
| 潘福尔得（Penfold） | 卡百内／西拉兹“库南加山”（Koonunga） |
| 红岸（Redbank） | 西拉兹 |
| 玫瑰山（Rosemount） | ❣“钻石标签”（Diaamond Label）西拉兹<br>“钻石标签”卡百内<br>西拉兹／卡百内 |
| 罗斯布里（Rothbury） | ❣西拉兹 |
| 塞帕尔特（Seppit） | “黑标签”（Black Label）西拉兹<br>❣“陈酿酒窖”（Reserve Bin）西拉兹 |
| 特尔塔尼（Taltarni） | ❣西拉兹<br>卡百内·索维农<br>墨尔乐<br>墨尔乐／卡·弗兰克 |
| 泰莱尔斯（Tyrell’s） | ❣西拉兹<br>卡百内·索维农 |
| 沃尔夫·布拉斯（Wolf Blass） | 西拉兹“总统精选”（President’s Selection）<br>卡百内·索维农“黄标签”（Yellow Label） |
| 怀恩得汉姆（Wyndham） | 卡百内·索维农“444酒窖”（Bin 444）<br>西拉兹“555酒窖”（Bin 555）<br>卡百内／墨尔乐“888酒窖”（Bin 888） |

**表 9-2 受欢迎的 10 美元以上的澳洲红酒**

| 酒厂名 | 酒名 |
| --- | --- |
| 提姆·亚当斯（Tim Adams） | 西拉兹 |
| 鲍文（Bowen） | 卡百内·索维农<br>❣卡百内·索维农／墨尔乐／<br>卡百内弗兰克混合酒 |
| 门特尔海角（Cape Mentelle） | 卡百内·索维农<br>西拉兹 |
| 汉斯切克（Henschke） | ❣“格雷斯山”（Hill of Grace）西拉兹<br>❣“埃得尔斯通山”（Mount Edelstone）西拉兹 |
| 鲁文（Leauwin） | 卡百内·索维农 |
| 彼得·勒曼（Peter Lehmann） | “克兰西更爱黄金”（Clancy’s Gold Preference）<br>（卡百内混合酒） |
| 林得曼斯（Lindemans） | ❣“莱姆斯通·里奇”<br>（Limestone Ridge）西拉兹／卡百内<br>卡百内·索维农，圣·乔治（St. George） |
| 米切尔顿（Michelton） | ❣卡百内·索维农维多利亚陈酿 |
| 奥兰多（Orlando） | “亚卡兰达·里奇”（Jacaranda Ridge）卡百内索维农<br>“圣·雨果”（St. Hugo）卡百内·索维农 |

（续）

| 酒厂名 | 酒名 |
| --- | --- |
| 潘福尔得斯（Penfolds） | "格兰奇"（Glange）（从前叫"格兰奇·赫米塔奇"）<br>"707酒窖"（"Bin 707"）卡百内·索维农<br>"128酒窖"（Bin128）西拉兹<br>马奇尔（Magill）庄园西拉兹<br>"389酒窖"（Bin 389）卡百内·索维农／西拉兹 |
| 珀特鲁玛（Petaluma） | 卡百内·索维农（库纳瓦拉）（Coonawarra） |
| 玫瑰山（Rosemount） | "观展陈酿"（Show Reserve）卡百内·索维农<br>"伯尔莫拉尔观展陈酿"（Balmoral ShowReserve）西拉 |
| 沃尔夫·布拉斯（Wolf Blass） | "总统精选"卡百内索维农 |
| 怀恩斯（Wynns） | "黑标签"（卡百内／西拉兹混合酒）<br>"约翰·里多切"（John Riddoch）卡百内·索维农（库纳瓦拉）（Coonawarra） |

## 澳大利亚红酒近期酿酒年份




打澳大利亚红酒酿酒年份这张牌，一点意思也没有。从一方面看，澳大利亚酿酒年份不像欧洲变化那么大，因此你很少需要担心酿酒年份不好。还有，大多数澳大利亚红酒酿好时就可饮用。

表9-2中所列比较昂贵的酒例外（像潘福尔得厂的格兰奇、潘福尔得707窖酒厂的卡百内·索维农或汉斯切克的西拉兹酒），澳大利亚红酒不会因为陈化而有多大变化和改进。澳大利亚红酒的最佳年份是1994和1986。而1995、1993、1992、1991、1990、1989、1988和1987年都不错。你弄明白了吗？

### 希望清单上的酒



潘福尔得产叫格兰奇（Grange）（以前叫格兰奇·赫米塔奇Grange Hermitage）的酒是澳大利亚最著名，最昂贵的红酒（100～125美元，取决于酿酒年份，很难买到）。这种酒是用最好的西拉兹葡萄酿制的，有时候添加一点卡百内·索维农。格兰奇是世界上一种最醇厚，最强劲的红酒之一。有记录证明这种酒是经过延续很长时间陈化的。这种酒是酒类收藏家们的最爱。

# 智利：离最好只差咫尺

天公作美，智利具备葡萄生长的最好的环境和条件。

大多数智利葡萄生长在中部山谷地区，西临太平洋（一段海岸上的山脉挡住了海洋的水汽），东临安第斯山脉。这种环境给智利的葡萄园提供了恰如其分的水分和葡萄生长最理想的环境。



而且，海洋和山脉的天然屏障使智利的葡萄园免受葡萄虱的侵害。这是一种毁坏世界上大多数葡萄园的一种害虫（关于葡萄虱更多的信息，见《葡萄酒》第9章）。智利的葡萄园长势都很好，因为夏天漫长而且干燥，冬天凉爽。

因为年复一年一成不变的天气状况，所以智利每个酿酒年一概都不错。怪不得许多欧洲厂商（像波尔多的拉菲斯-鲁斯切尔得 Chateau Lafite-Rothschild）和西班牙的托莱斯（Torres）以及许多加州的大酒厂，正在抓紧时间在智利投资！因为目前优质酿酒葡萄短缺，所以外国公司不仅正在购买智利葡萄酒供国内市场销售。而且有不少外国公司在智利开办了酒厂。



尽管智利的酿酒业可以追溯到15世纪50年代，但我们可以坦率地说酿造优质智利红酒的潜能几乎还没有挖出利用。从20世纪80年代起，智利的酒厂集中精力大规模生产中等水准的酒。以满足世界上对价格低廉，品种品牌酒的需求。这种趋势利弊参半，因为这样一来将会更注重价格而忽视质量。种植园主保持极高的葡萄产量（葡萄园的葡萄生产数量过大而消极地影响了葡萄的品质），最后造出来的酒，干红和干白，特别是干白，酒质稀薄、淡而无味。




然而，一些智利厂商已经酿造红酒，主要是卡百内·索维农，这些酒很好，卖价也不错。在后面的“推荐”栏中，我们将介绍这些酒。

## 智利的红酒产区

智利有三个主要的红酒产区，都在中部的山谷地区，从北到南，它们是：

- 阿可尼亚瓜（Aconcagua）：在智利首都圣地亚哥北部，是三个地区中最热的地区。
- 麦尔珀（Malpo）山谷：在圣地亚哥正南方，智利大多数大酒厂都座落此地。
- 拉佩尔（Rapel）山谷：麦尔珀正南，是主要红酒产区中最凉爽的地方。（拉佩尔一个有名的区是可尔查瓜 Colchagua 山谷。）

## 卡百内·索维农统治智利

智利葡萄园中四种主要的红葡萄按重要程度排列是

- 卡百内·索维农
- 墨尔乐
- 黑比诺
- 玛尔贝克

黑比诺葡萄在智利还没有获得成功，玛尔贝克也没有酿制出令人感兴趣的酒。

墨尔乐葡萄获得的成就要大一些。在智利你能够买到真正便宜的酒，肯查·伊·托罗（Concha y Toro）产的墨尔乐酒和贴该酒厂二等标签的墨尔乐。沃尔纳特·克莱斯特（Walnut Crest）(沃尔纳特·克莱斯特 Walnut Crest 不是加州产的，不是！加州产的是沃尔纳特·克里克 Walnut Creek!)，像肯查·伊·托罗（Concha y Toro）产的卡百

内·索维农和墨尔乐的混合酒，这两种酒花不到5美元就可买到。而另一种相反的情况是，一个位于拉佩尔山谷可尔查瓜地区，叫卡萨·拉珀斯托尔（Casa Laposstolle）的新酒厂生产了看来是智利最好的墨尔乐酒，注明1994年产的酒是居维·亚力山大（Cuvee Alexandre）。

但是，智利最好的红葡萄品种，毫无疑问，是古老、可靠的卡百内·索维农。

## 受欢迎的智利红酒




在表9-3和9-4中，我们推荐了智利产的红酒，大多数是卡百内·索维农。有两种价格：10美元以下（750毫升装智利酒标价低到4美元）和10美元以上。很明显，较高价格的酒比价格低的酒更为上乘。在两个表中，我们用🍷图示标志我们最喜爱的酒，厂家按字母顺序排列。

**表 9-3 受欢迎的10美元以下的智利产红酒**

| 酒 厂 名 | 推荐酒酒名 |
|---|---|
| 卡门（Carmen） | 卡百内·索维农<br>卡百内·索维农陈酿<br>墨尔乐 |
| 卡萨·拉普斯托尔（Casa Lapostolle） | 🍷卡百内·索维农（考尔查瓜地区）（Colchagua）<br>墨尔乐 |
| 克恩查·伊·托罗（Concha y Toro） | "卡斯莱罗·得尔·迪亚布罗"<br>（"Casullero del Diablo"）卡百内·索维农 |
| 库西诺·玛库尔（Cousino Macul） | 卡百内·索维农<br>"安提瓜斯（Antiguas）陈酿"卡百内·索维农 |
| 得玛提诺（De Martino） | 卡百内·索维农 |
| 埃拉组里兹（Errazuriz） | 🍷卡百内·索维农顿·玛克西米欧诺陈酿<br>（Don Maximiono Reserva）墨尔乐 |
| 圣·阿利西亚（Santa Alicia） | 🍷墨尔乐陈酿<br>卡百内·索维农陈酿 |
| 圣·阿梅利亚（Santa Amelia） | 🍷卡百内·索维农<br>🍷墨尔乐 |
| 圣·莫尼卡（Santa Monica） | 卡百内·索维农 |
| 洛斯·瓦斯克斯（Los Vascos） | 卡百内·索维农<br>卡百内·索维农陈酿 |

**表 9-4 受欢迎的10美元以上的智利产红酒**

| 酒厂名 | 推荐酒名 |
| --- | --- |
| 卡萨·拉普斯托尔（Casa Lapostolle） | 墨尔乐、居维·亚历山大（Cuvee Alexandre） |
| 克恩查·伊·托罗（Concha y Toro） | 卡百内·索维农，“顿·麦尔切奥”（单一葡萄园）<br>卡百内·索维农陈酿，“玛克斯·得·卡萨”（Marques de Casa） |
| 库西诺·玛库尔（Cousino Macul） | “菲尼斯·特雷”（Finis Terrae）（卡百内/墨尔乐混合酒） |
| 埃拉祖利兹（Errazuriz） | 卡百内·索维农特别陈 |




我们相信表9-4中是目前智利产最好的红酒（将来一定会有更好的酒出现）库西诺 ·马库尔（Cousino Macul）产的菲尼斯·特勒（Funs Terrae）是智利产价格最高的红酒，每瓶售价25美元。然而坦率地说，我们最喜欢的酒还是如图9-2中所示的肯查·伊·托罗（Concha y Toro）产的独家葡萄园卡酒和顿·麦克切尔（Don Mclchor）(大约10美元左右)。近期该酒的酿酒年比以往都好。




**图9-2** 肯查·伊·托罗（Concha y Toro）产的顿·麦克切尔（Don Mclehor）卡百内·索维农，一种智利产最著名的红酒




智利红酒买到即可饮用，但多数酒从酿造之日起五至六年后饮用，但不可过长。然而，表9-4中所列的较好的智利红酒从酿造之日起可以保存十年，品质不变。

## 阿根廷：红酒国度

阿根廷人为自己产的牛肉而骄傲，他们喜欢吃牛肉喝红酒。很幸运，阿根廷生产大量的红酒。足以令人惊讶的是，阿根廷是世界上第四大产酒国，并且主要是红酒。（1995年，阿根廷在酒生产上超过了美国）。此外，阿根廷也是世界上人均饮酒人数最高的一个国家。

几乎阿根廷所有较好的酒都来自炎热、干燥的蒙多扎（Mondoza）州，该州位于这个国家的西北部，是从智利蔓延过来的山区。安第斯山脉在西部形成了一道天然的屏障，挡住了来自太平洋的水分，但却提供了用以灌溉的雪水。那里日照充分。像智利一样，每个酿酒年都不错。

1980 年以前，如果说阿根廷红酒还有什么过人之处的话，那就是价格低廉（干白酒根本没必要讨论）。但是席卷大多数欧洲以外的产酒国的技术革命也开始影响阿根廷。

今天，阿根廷已经有了高科技酒厂，一些酒厂还聘用了来自欧洲或美国的酿酒顾问。因此，阿根廷产最好的红酒在品质上已经极大地超过了十年前的产品。（表 9-6 中所列的酒特别好，即使我们在表 9-5 中所推荐的低于 10 美元的酒今天的品质也大大地提高了）。

### 玛尔贝克（Malbec）找到了家

在阿根廷温暖的气候里，红葡萄比白葡萄长的好得多。有一种葡萄，它在大多数产酒地区默默无闻，但在阿根廷却特别显要，那就是玛尔贝克（Malbec）。

玛尔贝克是波尔多地区法定允许种植的品种，但大多数波尔多酿酒人却不愿种它，他们更喜欢卡百内·索维农、墨尔乐和卡百内·弗兰克（见第10章“对波尔多的介绍”）。实际上，玛尔贝克葡萄在加州也没什么名气。在法国西南部的一些地方有人种这种葡萄，另外在意大利和智利也种植少许。但是玛尔贝克却在阿根廷找到了自己的家，它现在是酿造上好红酒的领衔葡萄品种。玛尔贝克特别适应阿根廷炎热、干燥的气候，用它酿出来的酒色泽幽深、单宁量高、强劲醇厚。

阿根廷其他主要的红葡萄名气更大些，它们是：

- 卡百内·索维农
- 墨尔乐
- 西拉

许多意大利移民来到阿根廷，同时他们带来了许多红葡萄品种。你可以买到用巴伯拉、圣乔维斯、伯纳达（Bonarda），甚至拉姆布鲁斯克（Lambrusco）葡萄酿的酒。西班牙最好的红葡萄，坦普拉尼罗（Tempranillo）也在阿根廷的葡萄园里出现了。

## 受欢迎的阿根廷红酒




在我们所推荐的阿根廷红酒中，大多数是卡百内·索维农、玛尔贝克、墨尔乐和这些品种的混合酒。我们相信这些是阿根廷今天生产的最好的酒，这些酒在很多地方都可以买到。

表9-5中的酒每瓶售价10美元以下（750毫升装阿根廷酒售价低到每瓶5美元）。表9-6中的酒售价10美元以上。较高价位的酒比较低价位的酒明显好很多。这两种酒的制造商按字母顺序排列。用图示标志出我们最爱的酒。

**表 9-5 受欢迎的 10 美元以下的阿根廷红酒**

| 厂 家 | 红 酒 |
|---|---|
| 瓦伦汀·布兰奇（Valentin Bianchi） | 玛尔贝克（Malbec）<br>卡百内·索维农<br>"特殊陈酿"卡百内·索维农 |
| 菲恩卡·弗里奇曼<br>（Finca Fulichman） | "卡巴莱罗·得·拉·塞帕"（Cabakkero de la Cepa）卡百内·索维农；<br>西拉（Syrah）圣乔维斯（Sangiovese）<br>卡百内·索维农陈酿 |
| 门多扎（Mendoza） | 卡百内·索维农<br>玛尔贝克 |
| 帕斯库阿尔·托索（Pascual Toso） | 卡百内索维农<br>玛尔贝克 |
| 特拉匹切（Trapiche） | "老橡树"卡百内·索维农<br>"老橡树"玛尔贝克 |

**表 9-6 受欢迎的 10 美元以上的阿根廷红酒**

| 酒 厂 名 | 酒 名 |
|---|---|
| 卡特纳（Catena） | 卡百内·索维农，阿格莱罗（Agrelo） |
| 纳瓦罗·克莱阿斯<br>（Navarro Correas） | "私人精选"卡百内·索维农 |
| 伯得加·维纳特（Bodega Weinart） | "卡威斯·得·维纳特"（Cavas de Weinart）<br>（卡百内·索维农、墨尔乐、玛尔贝克混合酒）<br>卡百内·索维农<br>墨尔乐、<br>"卡拉斯科尔"（Carrascal）（玛尔贝克、墨尔乐、卡百内·索维农混合酒） |




今天，伯得加·维纳特（Bodega Weinert）酒厂可能正在生产阿根廷最好的红酒。一种叫卡拉斯科尔（Carrascal）的红酒，是维纳特酒中的上品，售价幅度10到16美元，对于这种品质的酒来说，价格是极其合理的。我们认为维纳特最有价值的酒是卡百内·索维农（12 ~ 13美元）和墨尔乐（13 ~ 14美元）。




一般情况下，阿根廷红酒买到手即可饮用，多数酒从酿制时起五至六年内必须喝完。如表9-6中所推荐的较好的阿

根廷红酒，如果储存条件凉爽可以保存十年品质不变。

## 南非红酒：新、老之间的桥梁

如果你尝一尝今天南非产的红酒，像卡百内·索维农，墨尔乐或西拉，很可能会使你想到法国红酒，但又不完全一样，和加州、澳大利亚产的红酒也不相同。南非红酒像法国红酒那样恬淡细腻，又像加州红酒那样丰腴醇厚。你的结论是南非酒介于这些酒之间，完全与众不同，风味独特。

废除种族隔离和随后尼尔逊·曼德拉当选总统给南非酿酒业带来了发展契机。仅在几年前（从1986酿酒年开始），因为先进的技术，南非在干红酒酿造方面有了瞩目的进步。既然美国解除了对来自南非产品的禁运，南非产的酒在美国已随处可以买到。今天，南非在世界酒市场上已经占有一席之地，酒的质量照比以前也好得多。

### 过去和现在




今天，南非已是世界第七大产酒国。从15世纪50年代，南非就已经是一块产酒的土地。但是直至不久前，南非产的多是加度酒和餐后酒。在19世纪，政治、战争和葡萄虱联合在一起破坏南非的酿酒业。面对这种形势，政府在1918年批准成立一个管理机构——KWV（代表一个很长的非洲人名字的字头）。实际上，KWV是一个庞大的、半官方的酒业合作组织，今天，这个组织仍然控制着南非的酒酿造业。KWV经营着70个较小的合作社，这些合作社产的酒占全国85%的生产量。

除了庞大的KWV合作组织之外，今天，在南非还有170个独立的酒厂。许多厂家集中生产高品质的名酒，像卡百内·索维农、墨尔乐、黑比诺和西拉兹。

除了用名贵的法国葡萄造的酒之外，南非还生产一种独



特的红酒——比诺塔奇（Pinotage）。这种酒是用相同名字的葡萄酿制的。这种葡萄是黑比诺和勤地葡萄（罗纳河谷品种）的杂交品种。比诺塔奇（Pinotage）酒把黑比诺酒的樱桃香味和罗纳河谷酒的泥土味结合在了一起。经优秀酒厂（像卡农可普 Kanonkop 和希蒙西格 Simonsig)酿制的比诺塔奇，可口宜人。卡诺可普厂生产的典型的比诺塔奇酒，价值18～19美元，然而你也可以买到8～10美元的比诺塔奇酒。

## 南非主要的红酒产区

大多数南非红酒产区在开普省，在该省的主要城市，风景如画的开普敦 90 英里的范围之内。

新月形的沿海地区，向西延伸到大西洋，东到印度洋，这是世界上唯一位于两大洋之间的产酒地区。南非最好的四个产酒区都在这里，因为习习掠过的海风使炎热的气候变得凉爽起来。

- 康斯坦提亚（Constantia）：这是南非最古老的产酒区，位于开普敦以南。
- 斯特伦伯什（Stellenbosch）：在开普敦以东，按数量和质量而论，这是南非最重要的酒产区。
- 帕阿尔（Paarl）：斯特伦伯什以北，这个地区气候温暖，是 KWV 和一些南非优秀酒厂的大本营，像奈得堡（Nederburg）庄园。
- 弗兰什豪克（Franschhoek）山谷：斯特伦伯什以东，这个地区是许多有创新精神酒厂的所在地。

再往东南更远的地方，沿着印度洋的海岸，是另一个值得注意的新兴酒产区。

- 沃克（Walker）湾：该地区非常凉爽，生产的黑比诺酒质最好，特别是哈米尔顿·罗素（Hamilton Russell）酒厂生产的黑比诺。

## 受欢迎的南非红酒厂家



表9-7介绍了一些受欢迎的的南非酒厂和一些它们产的最好的红酒。我们推荐的红酒一般售价幅度 8 ~ 18 美元，而几种最好的酒超过18美元。酒厂按字母顺序排列，用🍷图标示我们最喜欢的酒

### 南非红酒近期酿酒年份

像其他比较温和的地区一样，南非的酿酒年一直不错。尽管天气多变，但是沿海地区气候总是比较凉爽。红酒最佳酿酒年是1995、1993、1992、1991、1990、1987和1986。1992和1986是红酒的最佳酿酒年度。总的来说，南非红酒出窖即可饮用。陈化时间在5 - 6年之间。比如在表9-7中所列我们个人最爱的较好的酒，保质时间多多少少可以更长些，酿成后可达十年。

**表 9-7 受欢迎的南非红酒**

| 酒厂名 | 地区 | 酒名 |
|---|---|---|
| 伯科斯堡<br>(Backsburg) | 帕阿尔<br>(Paarl) | 墨尔乐<br>卡百内·索维农<br>玛尔贝克<br>比诺塔奇（Pinotage）<br>克雷恩·贝比隆斯托伦<br>(Klein Babylonstoren)(墨尔乐／卡百内混和酒) |
| 伯斯切恩得尔<br>(Boschendal) | 帕阿尔 | 西拉兹<br>墨尔乐<br>"特等陈酿"（墨尔乐／卡） |
| 开普之花<br>(Fleur du Cap) | 斯特伦伯什<br>(Stellenbosch) | 墨尔乐<br>西拉兹 |
| 格勒恩·卡娄<br>(Glen Carlou) | 帕阿尔 | "古典格兰得"（卡百内·索维农、墨尔乐、卡百内·弗兰克混合酒） |
| 格鲁克·康斯坦提亚<br>(Grook Constantia) | 康斯坦提亚<br>(Constatia) | 卡百内·索维农 |

（续）

| 酒厂名 | 地区 | 酒名 |
| --- | --- | --- |
| 哈米尔顿·鲁塞尔（Haamilton Rusell） | 沃克（Walker）湾 | 黑比诺 |
| 卡依克普（Kanonkop） | 斯特伦伯什（Stellenbosch）比诺塔奇（Pinotage） | 卡百内·索维农 |
| 克雷恩 康斯坦提亚（Klein Constatia） | 康斯坦提亚（Constatia） | 玛尔布鲁克（Marlbrook）（卡百内·索维农、墨尔乐、卡百内·弗兰克混合酒） |
| 拉莫塔（LaMotta） | 弗兰歇豪克（Franschhock） | “千年”（Millennium）（卡百内·索维农、墨尔乐、卡百内·弗兰克混合酒）西拉兹 |
| 利弗兰得（Lievland） | 斯特伦伯什（Stellenbosch） | “DVB”（卡索维农、墨尔乐、卡弗兰克混合酒） |
| 拉奥玛林斯（L’Ormarins） | 弗兰歇豪克（Franschhock） | “奥普提玛”（Optima）（卡索维农墨尔乐、卡弗兰克混合酒）卡百内·索维农<br>西拉兹 |
| 米尔勒斯特（Meerlust） | 斯特伦伯什（Stellenbosch） | “鲁比肯”（卡百内·索维农为主）<br>墨尔乐<br>卡百内·索维农<br>黑比诺 |
| 米得尔维（Middelvlei） | 斯特伦伯什 | 比诺塔奇（Pinotage）<br>卡百内·索维农 |
| 内尔·埃尔斯（Neil Ellis） | 斯特伦伯什 | 卡百内·索维农<br>卡百内·索维农／墨尔乐 |
| 普雷瑟·得·莫尔（Plaisir de Merle） | 弗兰歇豪克（Franschhock） | 卡百内·索维农 |
| 罗泽恩得尔（Rozendal）农场 | 斯特伦伯什 | “罗泽恩得尔”（墨尔乐为主） |
| 拉斯特·恩·弗莱得（Rust En Vrede） | 斯特伦伯什 | 庄园（卡百内·索维农／西拉兹）<br>卡百内·索维农<br>西拉兹 |
| 西蒙西格（Simonsig） | 斯特伦伯什 | 比诺塔奇（Pinotage）提埃拉（Thaara）（卡百内·索维农/墨尔乐） |
| 瑟勒玛（Thelema）山 | 帕阿尔（Paal） | 卡百内·索维农<br>卡百内·索维依／墨尔乐 |
| 威利尔拉（Villiera） | 帕阿尔 | “蒙罗（Monro）等级”（60%卡百内·索维农/40%墨尔乐）<br>墨尔乐 |

（续）

| 酒厂名 | 地区 | 酒名 |
| --- | --- | --- |
| 太内布鲁姆（Zonnebloem） | 斯特尔伯什 | ▼“罗莱埃特”（Laureat）（卡白内·素维农／墨尔乐混合酒）<br>▼墨尔乐 |

# 第 10 章
# 红酒从波尔多走来

**本章提要**

精通著名的红酒葡萄
必须注意波尔多的村落
左岸对右岸
“分类”的红酒
适合大众水准的价格水平

法国是全世界最重要的红葡萄的故乡，像卡百内·索维农、墨尔乐、黑比诺、西拉、嘉美和卡白内·弗兰克。此外，世界上最有名气的红酒，像波尔多、勃艮第、博若来、罗纳克特、教皇新堡，仅举这几种，都产自法国。你知道，法国人酿酒的历史已超过2000年，甚至在人们知道他们是法国人之前就已经酿酒了！

天公作美，法国有许多非常适合葡萄生长的地区。法国人会说他们有非常好的产酒地区，即terroir(发音为terwahr)——这个词指的是包括天气、土壤等所有各方面葡萄生长所需要的环境。

除了天赐葡萄生长的自然条件之外，法国十分幸运地早早地开始了酿酒行业。希腊人把葡萄秧带到了今天叫做法国的地方——高卢，比罗马人占领这块土地早几个世纪。嗜酒的罗马人随后在居民中鼓励栽培葡萄。

## 红葡萄生长的地方

经过法国数世纪的试验，出现了三个最好的葡萄生长和

酿酒的地区：

- 波尔多
- 勃艮第
- 罗纳河谷

今天，这三个地区列在世界上最好的红酒产区之中。

波尔多和勃艮第是法国最重要的两个产酒区。在这两个地区中，波尔多大些，酒产量是勃艮第的两倍（包括勃艮第地区的一部分、很大面积的博若莱地区，在技术上是这样划分的，尽管博若莱酒与其他勃艮第红酒并不相同）。罗纳河谷生产各种价位的强劲的红酒。




实际上，在这三个地区以外也可以看到红酒美丽的画卷。比如卢瓦尔河谷，尽管因干白而闻名，但也生产轻到中等酒体，价格低廉，不过也值得一寻的红酒。如果你在寻找6～10美元红酒的话，那么，产自法国西南部朗格多－鲁西永（Languedoc-Roussillon）地区以葡萄品种命名的酒会使你正中下怀。

我们在这章介绍波尔多红酒，法国产其他红酒在第11章中介绍。

表 10-1 扼要介绍法国的酒产区和酿造这些酒所用的葡萄品种。（对大多数葡萄的介绍翻回到第 3 章）。

**表 10-1　法国红酒产区：酒和酿酒用的葡萄品种**

| *地区和酒* | *葡萄品种* |
|---|---|
| **波尔多** | 卡百内·索维农、墨尔乐、卡百内·弗兰克、小维尔多、玛尔贝克 |
| **勃艮第** | 黑比诺 |
| 博若来 | 嘉美 |
| **罗纳** | |
| 赫米塔奇 | 西拉 |

（续）

| 地区和酒 | 葡萄品种 |
| --- | --- |
| 克特·罗蒂埃 | 西拉，维奥格尼尔（Viognier）① |
| 科尔纳（Cornas） | 西拉 |
| 阿维尼翁红葡萄酒 | 格伦纳什、莫尔沃得尔（Mourvèdre），西拉和许多其他酒 |
| 科特·罗纳 | 格伦纳什、莫尔沃得尔、卡利格侬（Carignan），和许多其他酒 |
| 吉冈达斯（Gigondas） | 格伦纳什、莫尔沃得尔、西拉、和许多其他酒 |
| **卢瓦尔（Loire）河谷** | |
| 谢侬（Chinon） | 卡百内·弗兰克、卡百内·索维农 |
| 布尔盖尔（Bourgui1） | 卡百内·弗兰克、卡百内·索维农 |
| 圣·尼古拉·得·布尔盖尔（St-Nicolas-de-Bourgueil） | 卡百内·弗兰克、卡百内·索维农 |
| **朗格多－鲁西永** | |
| 考比埃尔（Corbieres） | 卡利格侬、西拉、莫尔沃得尔、格伦纳什和其他酒 |
| 米内瓦（Minervois） | 卡利格侬、格伦纳什、西拉、莫尔沃得尔和其他酒 |
| 卡百内·索维农 | 卡百内·索维农 |
| 墨尔乐 | 墨尔乐 |
| 西拉 | 西拉 |

① 这种酒可用多种葡萄混合酿制。

## 波尔多：法国红酒之王

波尔多，法国第四大城市，在法国西南部，濒临大西洋。法国最大的优质酒产区就是用它来命名的。




对许多酒爱好者来说，波尔多酒是世界上最负盛名的红酒。尽管波尔多也生产无糖和甜白葡萄酒，但是波尔多产的酒83%是红酒。事实上，我们一想到波尔多，就会想到红酒。

波尔多地区是海洋性气候，大气温和，夏季不太热，冬天不太冷。然而使波尔多葡萄园主头疼的是，连绵的秋雨会给葡萄收获带来灾难（同样有破坏力的是偶尔春天的霜冻）。基于这些原因，每十年中最多有四或五年光景才能生产出真正优质的红酒。19世纪80年代是例外的好年景，除了1980、1984和1987年外，每年年景都不错，酿制了非常好的波尔多红酒。

波尔多红酒廉价的每瓶只售价 6 美元，昂贵的超过 100 美元。像波尔多这么大的地区，酒的质量会因厂家不同和具体区域不同而有很大的差异，因此价格幅度上下变化也大。较好的波尔多酒刚出窖时，在售酒商店中通常卖 15 美元或更多，这取决于酿酒年度、制造商和市场需求。一种上好的波尔多酒经过陈化，价格肯定要攀升。



波尔多在酒爱好者中之所以闻名，一个原因是该地区的佳酿非常好，价格昂贵，长期陈化，有的长达几十年。有的酒随着陈化时间的延长，竟然染上了传奇的色彩。波尔多地区因历史上有名的酒厂酿制的著名的酒而负有盛名。这些酒厂有：上-布利昂（Château Haut-Brion）、拉菲特-罗斯切尔得（Château Lafite-Rothschild）、拉图尔（Château Latour）、玛尔高（Château Margaux）、莫顿-罗斯切尔得（Château Mouton-Rothschild.）。



好年份酿的那种富有传奇色彩的酒几乎是与世长存的，至少，酒陈化时间越长，质量越好，在这一点上酒比人类要强得多。1995 年，几个幸运的酒迷喝到了一瓶 1848 年的拉菲特（Lafite)(当时这个酒厂还不归罗斯切尔得家族所有)，他们发现这瓶酒的确不同凡响。就个人而言，我们也曾有幸喝到过几瓶 1870 年的波尔多。当时，陈年佳酿的尊贵与神圣令我们惊叹不已。

### 波尔多的酿酒年



波尔多红酒最好的酿酒年是1982、1985、1986、1989和1990（1985年产的酒是在这一组中酿好即喝的酒）。1994年的酒，按照我们前面的评估，这种酒还是很有希望的。1995年被认为是较好的年景，但是产量低，价格较贵。1998年以前还喝不到1996年产的酒。

## 了解法国酒标签

在一排排、一行行法国酒的标签中，会产生各种各样难以捉摸的联想。比如，每一个标签上都会专门注明酿造这种酒所用葡萄的产地区域。但是人们认为一些地区比另一些地区要好。像在波尔多和勃艮第这么大的地区，标签上所注的区域越小，酒的品种越纯，越好。比如在波尔多，用伯拉克（Pauillac）命名（表示正式地理区域的正式用语，伯阿克是个社区）的酒，比用波尔多（Bordeaux）这样更广阔的区域命名的酒要纯得多。



关于法国酒标签细微之处更多的信息，参阅《葡萄酒》一书，特别是第10章开头部分。



但是，真正尊贵的，近乎永恒的波尔多红酒只占这个地区红酒总数中很小一部分。许多非常好的波尔多红酒，售价在15～20美元一瓶的酒，得等到酿造以后10～15年才能享用。廉价的（每瓶低于15美元）波尔多红酒刚出窖后，陈化头 5年时喝最有情趣。在大多数情况下，这样的酒不会因陈化而品质更好，事实上，通常只会变质。




不幸的是，对于追求及时满足感的酒客来说，他们就难以享用较好的红酒，因为这样的酒必须要经过陈化。比较“上乘”（15美元以上）的波尔多红酒，不仅仅要陈化，而且只有经过 10 年或 10 年以上的陈化，酒的味道才会变得更好。

刚酿成时，优质的波尔多红酒口感极酸，像吞下了酸果蔓一般，呼之欲出，气味像黑醋栗、肉桂、调料和香柏。在陈化的头8～10年中，因为单宁遮住了它的果味，喝起来又苦有涩。随着陈化时间的延长，酒的色泽变成浅石榴红色，里面的单宁得到了柔化，进而形成了非凡的多层次酒质、芳香醇厚、口味浓重，经常使人回忆起皮革、巧克力、咖啡和烟草。真正上好的波尔多红酒需要10～15年才能熟化，尔后，这种最佳饮用状态可以保持多年。

从另一方面看，比较廉价的波尔多与高价酒比较，色泽浅淡、酒体轻盈、口味缺乏层次感。

## 双面波尔多

塞纳河流经巴黎，市区分左岸和右岸。左岸是大学区，那里的餐馆、旅店相对便宜。而右岸的情形则完全不同，具有皇家气派的大饭店、价钱昂贵的餐馆，可能还有世界上最著名的林荫大道——香谢丽舍大道。

在波尔多地区，情况有点相反。在吉伦特（Girode）河左岸（濒临大西洋的地区）是著名的由富人和大公司拥有的

梅多克（Medoc ）城堡和格拉芙（Graves） 地区。右岸波尔多聚集着众多的小企业和种地的农民。然而，右岸的两个区——圣·艾米隆（St.Emilon）和庞马鲁（Pomerol）也很有名气。事实上，许多最昂贵的，人们趋之若鹜的红酒，像佩特勒斯（Chateau Petrus）、莱弗勒尔（Chatau Lefleur）和特罗坦诺瓦（Chateau Trotanoy），都产自这两个位于庞马鲁（Pomerol）地区的小厂。

## 右岸对左岸：差距万岁！

吉伦特河左岸和右岸产的波尔多酒之间有很明显的不同，酒爱好者对这两种酒形成了各自不同的偏爱。一个原因是各个地区酿酒所用葡萄的成分是不一样的。

左岸主要是沙砾土质。这样的土质特别适合卡百内·索维农葡萄的生长。因此，梅多克（Medoc ）和格拉芙／佩萨克·雷奥农（Graves/Pessac Leognan）地区产的酒主要（占2/3）是卡百内·索维农。（佩萨克·雷奥农位于格拉芙最北部，也是一个著名的红酒产区。）

左岸产混合酒所用其他葡萄品种是墨尔乐和卡百内·弗兰克，有时经常用少量的两种不出名的葡萄。（见第4章“波尔多红酒一瞥”。）

右岸则是黏土土质，特别适合墨尔乐葡萄的生长。因此，产自圣·艾米隆（St.Emilion）、庞马鲁（Pomerol），和其他吉伦特河以东红酒产区的波尔多酒，主要用的是（通常大约是70%或更多）墨尔乐；剩余部分用卡百内·索维农和卡百内·弗兰克。

左岸生产的以卡百内·索维农为主体的红酒在正常情况下口味苦涩，含单宁酸，有明显的黑茶蘼子气味，这是以卡百内·索维农为主体的酒的特点。

右岸生产的以墨尔乐为主体的酒通常比较柔和，比左岸生产的酒更容易上口。这些酒单宁含量低、芳香醇厚、丰腴饱满。通常酿制八年之内方可饮用。




如果你对波尔多酒生疏的话，我们建议你从饮用右岸生产的红酒开始，特别是圣·艾米隆或珀梅罗尔地区产的酒。

## 更多了解梅多克（Medoc）




尽管右岸产的酒酿制不久即很容易饮用，但是左岸产的酒，特别是梅多克地区产的酒名气更大些。当酒迷们讨论波尔多的时候，你能听到的许多名字是梅多克的村落和庄园名。

四个波尔多最重要的产酒村落位于梅多克地区的南部，该地区以上－梅多克闻名。从北到南这些村子是：

- 圣－埃斯特菲（St.-Estephe）
- 伯拉克（Pauillac）
- 圣－朱利安（St.-Julien）
- 玛尔高（Margaux）

表 10-2 介绍的是四个村子各个所生产的典型红酒。




这些地区或社区的名字是正式酒名的一部分，并且一贯出现在标签上。

**表 10-2　上－梅多克四个主要的社区**

| 社　区 | 酒的特色 | 代表性的酒 |
|---|---|---|
| 圣－埃斯特菲（St-Estèphe） | 单宁量高、酒体丰满、泥土味、酸度高、饱满、熟化缓慢 | 蒙特罗斯庄园（Château Montrose） |
| 伯拉克（Pauillac） | 有力、强劲、单宁量高、酒体丰满、陈化时间长、黑醋栗和香柏气味，三种一级酒产地（拉图尔 Latour）拉菲特－罗斯切尔得（Lafite-Rothchild）和莫顿－罗斯切尔得（Mouton- Rothschild） | 林奇－巴杰庄园（Château Lynch-Bages） |

（续）

| 社　区 | 酒的特色 | 代表性的酒 |
| --- | --- | --- |
| 圣－朱利安（St-Julien） | 酒体中等至丰满、中等烈度，和谐、香柏的芳香气味、典雅绰约 | 贝切维尔庄园（Château Beychevelle） |
| 玛尔高（Margaux） | 芳香、香水气味、酒体中等、顺滑、多层次 | 帕尔莫庄园（Château Palmer） |

## 级别分类



最有名气的波尔多红酒是吉祥61（lucky 61）酒厂生产的，这些酒按照有传奇色彩的1855分类而命名。（关于这个分类的解释参阅《葡萄酒》。）61个企业中的每一家按第一级（最高水平）或二级、三级、四级或五级排列顺序。《葡萄酒》一书的附录列出所有61家企业。

这61种经常被描述成特级。如果你认为在整个波尔多地区有8 000家以上酒厂的话，你就能明白成为1855分类中的一分子是多么难得的荣誉。

这61种酒都产自吉伦特河的左岸。该地区是19世纪中叶最重要的产酒地区。今天圣·艾米隆（St-Emilion）地区有自己的企业分类体系，尽管庞马鲁（Pomerol）的酒厂还没有分类。

上-梅多克（Haut-Medoc）地区的另外两个不太闻名的村子是利斯特拉克（Listrac）和莫里斯（Moulis）。这两个村子生产的酒通常价值很高。

不在这六个区域之内的位于上-梅多克（Haut-Medoc）地区的任何庄园（酒厂）按法律要求不能在标签上注明某一个村子的名字；相反，那些酒厂可以把地区名上-梅多克和酒厂的名一起使用。那些带葡萄园的庄园座落在梅多克北部，可以把庄园的名字和梅多克一起注明在标签上。

# 买波尔多红酒




为了了解右岸酒和左岸酒的区别，或已分类排名的（见级别分类）酒和不太有名的红酒的区别，你必须要亲自品尝。在下一部分，按照你的兴趣和预算，我们将推荐多种可供品尝的波尔多红酒。我们从最显赫、最昂贵的酒开始，然后介绍价位适中你能买得起的酒。

## 推荐一些最好的波尔多红酒




我们希望你有机会品尝在这部分所列举的一些波尔多好酒佳酿。我们在表 10-3 中推荐的上－梅多克产红酒都是有级别的酒，许多价格不菲，适合在特殊场合饮用（尽管允许你在中彩票后每周饮一次）。

**表 10-3　受欢迎的上－梅多克（Haut-Medoc）酒**

| 村　名 | 酒　名 |
|---|---|
| 圣·埃斯特（St.Estephe） | 克得斯托尔内尔（Cos d' Estournel） |
| | 蒙得罗斯（Montrose） |
| 伯拉克（Pauillac） | 克勒尔科－米隆（Clerk-Milon） |
| | 杜阿特－米隆－罗斯切尔得（Duhart-Milon-Rothschild） |
| | 格兰得－普伊－拉卡斯特（Grand-Puy-Lacast） |
| | $$ 拉菲特－罗斯切尔得（Lafite-Rothschild） |
| | $$ 拉图尔（Laatour） |
| | 林奇－巴杰（Lynch-Bages） |
| | $$ 莫顿－罗斯切尔得（Mouton-rothschild） |
| | 匹奇昂－巴戎（Pichon-Baron） |
| | 匹奇昂－拉兰得（Pichon-Lalande |
| | 贝切维尔(Beychevelle) |
| | 布兰奈尔－杜科吕（Branaire-Ducru） |
| | 杜科吕－伯凯娄（Ducru-Beaukaillou） |
| 圣·朱利安（St.Julien） | 格卢阿得－拉罗斯（Gruaud-Larose） |
| | 拉格朗日（lagrange） |
| | 利奥维尔－拉卡塞（Leoville-La Cases） |
| | 利奥维尔－伯伊费尔（Leoville-Poyferre） |
| | 拉斯康姆巴（Lascombas） |
| | 玛尔高（Maargaux） |
| | 帕尔莫 |

（续）

| 村　名 | 酒　名 |
| --- | --- |
| 玛尔高 | 络桑－塞格拉（Rausan-Segla） |
| | $$ 玛尔高（Margaux） |
| | 帕尔莫（Palmer） |
| | 罗森－萨格拉（Rausan-Segla） |
| 上－梅多克（Haut-Medoc） | 拉·拉拿恩（La Lagune） |

我们把酒按照社区的字母顺序进行排列。所有这些酒的价格幅度每瓶20～25美元不等（一些比较贵的酒例外，如表中所示——用两个美元符号标志的酒可能价值75美元或更多）。



在下列按字母顺序的排列中，我们所推荐的酒产自波尔多其他三个主要地区。这些酒的价格，每瓶20～55美元不等（有几种特别昂贵的酒例外，像用两个美元符号标示的酒售价高达75美元或75美元以上）。

我们推荐下列格拉夫／佩萨克－利奥依（Graves/Pessac-leognan）酒：

- 切瓦莱（Domaine de Chevaller）
- 菲扎尔（Château de Fieuzal）
- 上－伯利（Château Haut-Bailly）
- 上－布利昂（$$Château Haut-Brion）
- $$ 拉·鲁瓦维埃（Château La Louviere）
- $$ 拉·米雄 上－布利昂（$$Château La Mission Haut-Brion）
- 帕普·克莱蒙（Château Pape Clement）



受欢迎的庞玛鲁（Pomerol）酒是：

- 梅塞尔顿（Château Certan de May）
- 克莱奈（Château Clinet）
- 孔塞隆（Château La Conseillante）

- 莱旺奇尔（Château L'Evangile）
- 欢乐之花（Château La Fleur de Gay）
- 拉图尔·庞玛鲁 Château Latour a Pomerol）
- $$ 特罗台诺（$$Château Trotanoy）
- 塞尔顿老庄园（Vieux-Château-Certan）

（我们没有推荐两种出色的庞玛鲁（Pomerols）酒——佩特罗（Château Petros）和芙乐尔（Château Fleur），因为零售价太高、分别为每瓶 300 美元和 250 美元。）




我们推荐的圣－艾美侬（St-Emilion）酒包括以下各种：

- 拉罗塞（Château L'Arrosee）
- 卡侬（Château Canon）
- $$ 白马庄园（$$Château Cheval Blanc）
- 拉多米尼格（Château La Dominique）
- 菲奇亚（Château Figeac）
- 帕维（Château Pavic）
- 帕维－马魁恩（Château Pavie-Macquin）
- 特罗普隆·蒙多（Château Troplong Mondot）

## 好喝、又买得起的波尔多红酒




欲寻波尔多酒的上品，请买梅多克（Medoc）酒。这种酒未包括在1855分类表中（见："级别分类"）。大约400种这样的波尔多红酒属于布尔茹瓦极（Cru bourgeois）类别。这些酒一般卖到12～22美元。有一些值得陈化，并且和品质稍差的有级别的酒一样好。我们推荐的布尔茹瓦极（Cru bourgeois）酒是：

- 安格鲁德（Château d'Angludet）
- 切艾斯－思普林（Château Chasse-Spleen）
- 上－马比塞（Château Haut-Marbuzet）
- 佩奥梅（Château Les Ormes-de-Pez）
- 梅内（Château Meyney）

- 蒙布利森（Château Monbrison）
- 佩兹（Château de Pez）
- 菲兰·塞格（Château Phelan-Segur）
- 伯热（Château Poujeaux）
- 索西多·马雷（Château Sociando Mallet）



许许多多的波尔多酒属于价格较低的类型，从未有过排名分类；它们以小庄园酒（Petits chateaux）而闻名。这些酒零售价6～10美元。通常酒体轻盈，酿好即可饮用。当你寻找一种新酿制、不贵、平易近人的波尔多酒佐餐时，小庄园酒是餐馆中首选的波尔多酒。很不幸，这些酒并不贴Petits Châteaux 的标签，你只能通过适中的价格辨认它们。

## 何时（何地）饮波尔多红酒

在餐馆中，一般情况下我们不点优质的波尔多，因为新酒单宁量太高，口味苦涩，而老酒价格太昂贵。我们更喜欢自己陈化优质波尔多酒（在凉爽的地方！），酒经过陈化成熟之后，我们可在家中享用。

如果你在餐馆中的确想要用波尔多红酒佐餐的话，那么请点一种低廉的酒。尽管那种酒可能不像价格更高的酒那么显贵，但是这种酒极有可能比那些更优质的酒含单宁量少，喝起来潇洒怡人。



波尔多红酒佐餐羊肉、鹿肉、烤肉、干酪，像切达或陈年豪达口味最好。如果你打算喝一种不到十年的优质波尔多红酒，你必需把酒倒入一个滤酒器（见《葡萄酒》一书第6章或本书第5章“滤酒的重要性”）中。这样，在你饮用之前把酒透气一小时，这个过程可使酒中的单宁在不同程度上得到柔化。为了把瓶底中的沉积物与酒分离开来，较老的波尔多（十年以上）也需要滤酒。储存波尔多酒的适宜温度是华氏63度到65度（摄氏18～19度）。

# 第 11 章

# 其他著名的法国红酒：勃艮第、罗纳及其伙伴

**本章提要**

- 勃艮第少有的自然条件
- 黄金坡
- 勃艮第——分类的学问
- 叫博若莱的勃艮第
- 买得起的罗纳红酒
- 卢瓦尔河谷的轻体红酒

当酒爱好者们把法国波尔多地区的红酒冠以全法国——如果不是全世界——最著名红酒的时候，与之平分秋色的正是它多年的对手勃艮第。

因为其不可比拟的特点，勃艮第酒实际上更有权力得到尊贵的地位。不过波尔多红酒是用卡百内·索维农和墨尔乐葡萄酿制的，你可以在全世界的产酒区找到用这些葡萄酿造的美酒佳酿。但是在世界上没有任何其他的地方（包括美国）能像法国勃艮第地区，让难种植的黑比诺葡萄取得如此巨大的成功。

一种叫做嘉美的红葡萄品种生长在勃艮第的某一区域。这个区域是世界上唯一倡导种植嘉美葡萄的地方，那个地区就是博若莱。博若莱酒不仅仅是用一种不同的葡萄酿造的（以比其他勃艮第红酒更低的价格出售），而且也代表着一种风格迥异的酒。酒爱好者们对勃艮第酒极为崇拜乃至诚惶诚恐；而博若莱酒则非常轻松有趣，在朋友们聚会和野餐时你

尽可大口开怀畅饮。

勃艮第地区南部，温暖的罗纳河谷酒产区以两种高品质的红酒而倍感荣耀。

- 廉价的、酒体轻盈的科特·罗纳酒——无可挑剔、适用广泛的日常用红酒
- 昂贵的周日佐餐酒：教皇新堡（Chateauneuf-du-Pape）、科特·罗第埃（Cote Rotie）和赫米塔奇（Hermitage）

后两种酒均来自北罗纳酒产区，是两种主要用西拉葡萄酿制的世界上最出色的酒。

当需要一种不错、无糖、酒体轻盈、低单宁含量红酒的时候，像夏季或饭菜口味清淡，这时，另一个法国酒产区生产的鲜为人知的“卢瓦尔河谷红酒”是再适宜不过的了。

我们到法国南部朗格多－鲁西永地区做一次短暂旅行，以结束本章对法国红酒的介绍。这个地区产的红酒会使法国酒作为昂贵饮料的形象黯然失色。在这里你可以买到品质不错而仅卖6美元一瓶的法国红酒，许多名称都很熟悉，像卡百内·索维农、墨尔乐和西拉。

法国红酒中的地位、名气、风趣、口味和价值都在等待着你。

## 勃艮第的魔力

法国的勃艮第地区，当地叫Bourgogne，是世界上最著名的酒产地之一。

勃艮第的声誉来自于当地红酒的独特风格。

- 世界上没有另外一个地方能够复制出这种顺滑可口的红酒，这就是勃艮第。它是用黑比诺葡萄，一种最变幻无常的葡萄品种酿制的。
- 世界上没有另外一个地方能够造出这种味美可口，可开怀畅饮，芬芳香醇的红酒。这种酒是用嘉美葡萄酿造的，叫博若莱。
- 世界上没有另一个地方像勃艮第一样，使查顿内葡萄获得如此巨大的成功。勃艮第的白葡萄酒和红酒一样毫不逊色（见《白葡萄酒》）。

是的，这块叫勃艮第的土地的确魔力不小——土壤、气候和葡萄品种像施了魔法一样结合在一起。

勃艮第位于法国东部，从巴黎往东南仅几小时的车程。

勃艮第是大陆性气候——夏季炎热，冬季寒冷，而且夏季经常遭受冰雹袭击，当地气候条件十分恶劣。黑比诺又是一种很敏感的葡萄品种，这些不利条件使勃艮第地区每十年平均有大约三个较好的酿酒年份，不过，这已经是很幸运的了。

以产本地最好的红酒而闻名的勃艮第地区，土质主要是石灰岩和红粘土，这样的土壤条件特别适合黑比诺葡萄的生长。本地区再往南，土壤呈沙砾土质。那里的嘉美葡萄生长茂盛。那个地区是博若莱的故乡。



尽管博若莱地区是勃艮第的一部分，但是酒爱好者从来不把博若莱和勃艮第酒混为一谈。他们把“勃艮第红酒”这个词留给了勃艮第地区用黑比诺葡萄造的酒。

### 地道与冒牌货



一些加州产廉价的红葡萄酒也叫勃艮第。你通常可以看到这些酒装在大大的罐状瓶子里。这些酒与法国勃艮第地区产的真正的勃艮第酒绝对没有关系（好像有！）。用来酿造这些冒牌勃艮第酒的葡萄都是一些平常的一般的品种。这些酒是用大规模工业化生产的葡萄酿造的。这些葡萄园位于加州炎热的山谷地区，远离凉爽的加州海岸最好的产酒区，更不用说勃艮第的山地丘陵了。如果有人给你倒了一杯加州的冒牌货，并称之为勃艮第，你就说："嘿？这不是勃艮第"。

## 深入了解勃艮第

对于那些急于在酒杯中体验勃艮第魔力的饮酒人来说，这是不幸的，因为勃艮第是世界上最复杂的酒产区之一。许多细微之处使得对勃艮第红酒的了解过程更复杂起来，像：

- 区域的进一步划分
- 葡萄园的等级排列
- 多人共有的小块葡萄园
- 不一定产酒的酒厂



为了明智地购买勃艮第红酒，并且完全了解你的杯中物，的确有必要了解上述这些问题，我们在随后的章节中将逐一进行讨论。

### 两件红外套，一件镶金边

酿勃艮第红酒的葡萄生长在从北到南两块相当狭窄的条形地段。

北条在第戎（Dijon）城正南，叫科多尔（Cote d'Or），或者叫黄金坡。该地段由两部分组成：

- 北半部是努伊（Cote de Nuits），以努伊·圣·乔治（Nuits-St.-Georges）村镇命名。
- 博恩（Cote de Beoune）在南部，以博恩（Beaune）城命名。




所有人们争相购买的、著名的勃艮第酒都产自科多尔。




勃艮第葡萄园的南部叫科特·查龙耐斯（Cote Chalonnaise）。这个地区生产低价的（12～25美元）勃艮第红酒。

## 分级的学问

在科多尔和查龙耐斯四处走一走，你会发现两地土质相差无几。比如在科多尔，土壤不仅从这个山坡到那个山坡不同，而且从山顶到山腰乃至山脚都不同。因为土壤的不同，一些葡萄园比另外一些园产的葡萄品质要好，酿的酒质量也高。

法国酒法承认勃艮第这些最优秀的葡萄园园址，并且比该地区其他葡萄园排位要高。这些受恩宠葡萄园产的酒有权力用自己葡萄园来命名，而不笼统地使用区域名（勃艮第）、地区名，像博恩，或葡萄园所在的村镇命名。




勃艮第红酒像大多数法国红酒一样用葡萄的产地命名。酒名字表示的地方越小、越具体，酒的品质被认为越好，价格越贵。按照具体程度从低到高排列，勃艮第红酒的名字是：

- 区域名（最不具体）
- 地区名

- 村镇（或社区）名
- 葡萄园名（最具体）

### 一级和特级




尽管勃艮第顶极葡萄园和本地区其他葡萄园比较享有较高的地位，但并不是所有的顶极葡萄园都具有同等的地位。有一些排位一级（premium cru），另一些排位更高些，为特级。(premium cru 翻译成英语是“第一级”，但是酒爱好者们都使用法文词汇而不用英文译文，这样可以避免和1855排名定位一级的波尔多酒混淆。这一点我们在第 10 章讨论过。)




**在勃艮第**，561 个葡萄园拥有一级地位，其中 75%种植红葡萄，剩下的生产白葡萄酒。一级酒、红酒和白葡萄酒（不包括博若莱）占了勃艮第酒的11%。一级博若莱红酒零售价每瓶30～75 美元。

**勃艮第32个葡萄园**拥有特级（grand cru）地位，其中 25 个种植红葡萄，另 7 个种白葡萄。这 32 个特级（grand cru）葡萄园如此特殊，它们产的葡萄只占全部勃艮第葡萄的1%！特级勃艮第红酒的价格每瓶起价约65～70美元，但可以高达100美元以上，罗曼尼－孔提（Romanee-Conti），一种有代表性的勃艮第特级红酒，如果不是世界上价格最高，也是最昂贵的红酒，通常在酿酒年份中售价约800美元（每一瓶）。

### 村镇类别

令长期喝酒的人感到幸运的是，众多的勃艮第红酒不是一级也不是特级。品质（价格）居中的酒都是用专门排列的村镇名来命名的（用勃艮第地区命名的酒，在价格和品质上低一级。用勃艮第这个区域名字命名的酒，排在最后）。

所谓勃艮第村酒及用某一个具体村落的名字来命名的酒，是用生长在这个村子中、没有排名次的葡萄园中的葡萄来酿制的（如果葡萄产自该村一级或特级葡萄园的话，厂家会用这个葡萄园的名字给酒命名，以使酒能卖更高的价钱）。勃艮第 53 个村镇有权使用它们的名字作为正式的酒名，村镇产的酒占所有酒的23%，零售价主要在每瓶20－30美元之间。



关于勃艮第排名在前的社区和村镇及所产酒的简单介绍，见《葡萄酒》一书。

**地区和区域类别**

勃艮第酒两个最大的类别——区域酒（像勃艮第红酒 Bourggogne Rouge）和地区酒（像科特· 努伊村酒）占所有勃艮第酒的 65%。



这最后两个级别——区域级勃艮第和地区级勃艮第，这样的红酒大家都买得起，零售价在10－18 美元不等。

表 11－1 所介绍的是按真正的酒名把勃艮第酒分级排队。

**表 11－1　　勃艮第分级体系一览表**

| 类　别 | 酒　名 |
|---|---|
| 区域级 | 勃艮第红酒（Bourgogne Rouge） |
| 地区级 | 科特· 博恩村酒（Cote de Beaune-Villages） |
| 社区或村镇级 | 努伊· 圣· 乔治（Nuits-St.-Georges） |
| | 庞马（Pommard） |
| | 沃尔内（Volnay） |
| 一级（premier cru） | 沃斯涅-罗曼尼· 科罗· 德雷（Vosne-Romanee Clos des Reas） |
| | 沃尔内· 香波（Volnay Champans） |
| 特级（grand cru） | 科顿（Corton） |
| | 香波蒂（Chambertin） |
| | 里奇伯格（Richebourg） |

## 从标签上看级别

认真看标签可以看出勃艮第村酒与一级和特级勃艮第的区别。

- 如图11-1所示，社区或村镇级勃艮第的名字和村子的名字是一样的，通常是带连字符号的名字，像莫雷－圣·戴维斯（Morey-St,Danis）或沃斯特－罗曼尼（Voste-Romanee）。
- 一级勃艮第酒通常用村镇名字加上葡萄园名字，两个名字用大小相同的字母印制（像 CHAMBOLLE-EMUSIGNY LES CHARMES）。如果标签上印着一个看上去像是葡萄园的名字，但却印得较小，这个葡萄园经常是个非一级葡萄园，只是一个生产该酒的葡萄园名字而已。
- 特级勃艮第酒仅在标签上印有葡萄园的名字，如 CHAMBERTIN 或 MUSIGNY。

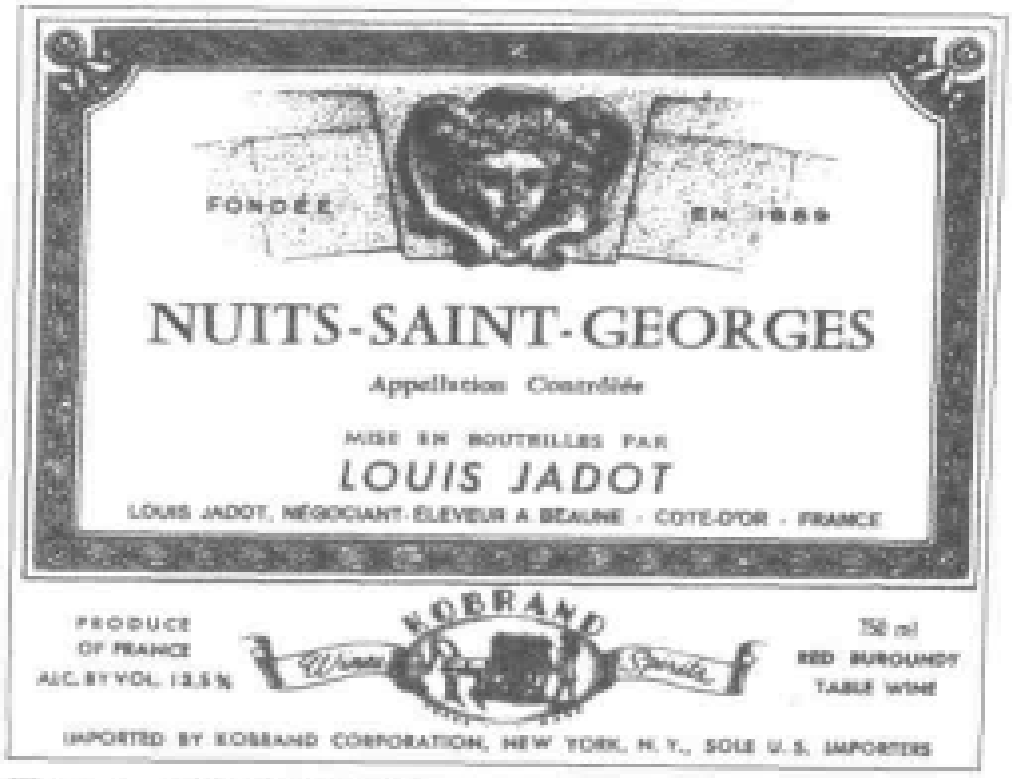



图 11-1 社区或村酒商标

## 酿酒人和卖酒人

勃艮第地区分成很多块，很复杂，这不是勃艮第酒的名字所能说明得了的。葡萄园本身也分割得很零碎，任何一个葡萄园，即使很小也可能有十几家主人；可能有的园主只有两至三行葡萄树而已。

作为零散分割的结果，许多葡萄园主从传统上就不能以自己的名字卖酒。（卖 12 或 16 种不同的酒，而每一种酒的量却很少，这简直是售酒人的恶梦！）。相反，葡萄园主通常把自己的酒卖给商社，那是一些从葡萄园主手中购买葡萄和/或葡萄酒，并且用多家的酒或葡萄混制成有自己独家风格的勃艮第酒。勃艮第地区几家有名的商社是路易斯·雅多、约瑟夫·德鲁因、路易斯·拉图尔和乔治·杜伯夫。



在 19 世纪早期，一些葡萄园主开始酿制并销售自己的酒。第二次世界大战后，通常出于经济和地位的动机，越来越多的葡萄园主效仿此道。今天，大约有一半的勃艮第酒是由庄园主们自产自销的。

自产自销利弊参半。一些真正独特出众的勃艮第酒产自拥有许多园主的个别葡萄园。不幸的是许多园主都是小厂商（有一些为全世界只生产少到50～100箱的各种葡萄酒）。结果，许多自产自销的勃艮第酒很难买到，并且价钱也贵。

## 购买饮用勃艮第红酒

勃艮第地区并不辽阔，它的酒产量只是波尔多地区的25%(在勃艮第的统计数字中不包括博若莱酒)。全地区分割成数以百计的葡萄园，而每一个葡萄园又分割成几十家单独生产商。这样，每一种勃艮第红酒的产量注定不大。小规模的生产肯定使酒价昂贵并且难以买到。

想想看：典型的勃艮第酿酒人每年仅生产500～1 000箱

（为全世界！）。在波尔多，一般的葡萄园主每年生产15 000～20 000箱。除了考虑到勃艮第红酒在世界上确实少有之外，不可避免的结论是，上好的勃艮第红酒将永远是短缺的。

因为勃艮第红酒（不包括博若莱酒和其他一种不出名的酒）一直百分之百用黑比诺葡萄酿制，所以和卡白内·索维农或墨尔乐为主体的酒，像波尔多红酒相比较，酒的色泽总是淡薄得多。勃艮第酒的色度从浅樱桃色到红宝石色，这取决于酿酒年度和生产商。随着勃艮第酒的陈化，颜色会变成石榴红色，特别是酒的表面。



勃艮第红酒是典型的中等酒体（与其他红酒比较），无糖、单宁含量相对较低，因为这些特点，勃艮第红酒通常是餐馆里的上选酒水。新勃艮第酒很好喝，和鱼、海鲜、肉一起食用很不错。勃艮第红酒的典型气味是果型小的红色水果味，像樱桃和/或草莓；这种酒经常也会有潮湿的泥土和林木的气味。随着陈化，勃艮第红酒自然柔化，并且产生甜甜的果香味。

勃艮第红酒在十年内饮用口味最佳（有影响的酿酒年度除外——在那些年份里，酒中单宁量高，像1978或1990年），在较差的年份里，像1992年勃艮第酒在6～8年内或更早些时候就应该饮用。（关于勃艮第酿酒年份更多的信息见附录4。）

## 关于勃艮第红酒最重要的建议



勃艮第酒细致入微的分类看起来可靠并令人信服。比如，你很容易认为，特级勃艮第红酒是最好的酒，随后就是一级勃艮第酒，依次排到区域酒——好像勃艮第人会把所有的事都给你安排得明明白白，一目了然。

实际上，当你在商店或餐馆中买勃艮第红酒时，酒的级

别是最不重要的衡量标准，你根本不用考虑。按照重要顺序，你可以依靠下列标准：

- 酒厂的声誉以近几年中该厂家生产的其他的酒为准。（在下一部分中，我们推荐一些勃艮第红酒最好的制造商。）一个优秀的制造商酿制的排行低的酒，通常也会比一个技艺低的制造商酿制的排行较高的酒品质要好得多。
- 酿酒年份几乎和制造商一样的重要，因为年复一年的质量波动是非常明显的。
- 命名（Appellation）（酒的正式名字，也就是说标志酒的级别排列、区域、地区、村镇或葡萄园的名字）。正常情况下，一个优秀的酒厂酿造的最好的勃艮第酒是特级，接着是一级、村级，酒的价格相应进行变化。

### 酿酒年份的变化

勃艮第红酒近期的酿酒年份是 1985 年（尽管该年份酿的一些酒出现了陈化过度的现象）、1988年、1989年，特别是 1990 年。1991 年（对努伊地区的科多尔北部的勃艮第酒而言）、1993年和1995年份看来是最好的，但是现在就作出最后的结论还为时过早。

## 受欢迎的勃艮第红酒生产商

我们相信喝上一种的确不错的勃艮第红酒是这个星球上最重要的吃喝经历之一。如果你想亲自品尝最好的勃艮第红酒，（一个合理的要求！）那么这一节是最重要的。因为在这一节中，我们要向您介绍我们最喜爱的勃艮第红酒制造商和最出名的勃艮第红酒。然而请记住，你没有必要急于购买这些优秀厂家产的最好的酒，因为它们产的最廉价的酒，像雷瓦勃艮第（Leroy's Bourgogne Rouge）(10－18 美元)也是优质的勃艮第红酒。

## 酒产两家，级别相同



对勃艮第红酒来说，有两家酒厂的确突出（如你可能期望的那样，它们制造的最好的酒也是极为昂贵的）：

- 雷瓦 Domaine leroy 和麦森·雷瓦 Maison leroy 商社
- 罗曼尼－孔提（Domaine de la Romanee-Conti）

雷瓦（Domaine Leroy）由拉娄·碧兹·雷瓦（Lalou Bizi-Leroy）经营，用自家葡萄园产的葡萄酿制顶极品质的勃艮第酒。这家公司的特级酒像里奇堡（Richebourg）、姆斯尼（Musigny）和香波蒂（Chambertin），在好的酿酒年份中，每瓶售价300－500美元！即使很多该公司生产的村级勃艮第酒，像努伊·圣·乔治（Nuits-St.-Geroges）或杰夫雷－香波蒂（Gevrey-Chambertin），售价65美元或更多，这要取决于酿酒年份。

### 碧兹－雷瓦，伟大的勃艮第品酒家

碧兹·雷瓦（Bize-Leroy）女士，雷瓦和麦森·雷瓦公司举足轻重的拥有者，因具备品尝世界上所有酒的出色能力而负盛名。当她为自己的公司购酒时，她会告诉人家只管把最好的酒拿来，不用考虑价钱。尔后，优中选优，在勃艮第没有人有比她更高的标准，没有人会酿制出比雷瓦（Leroy）更好的勃艮第酒。




想少花钱品尝厂家品质不错的酒，买萨维格尼－雷斯－博恩（Savigny-les-Beaune）产雷瓦公司不太出名、一级的和村级的酒，这些酒经常售价在45－55美元。麦森·雷瓦产奥维内勃艮第红酒售价约15美元。除勃艮第红酒之外，雷瓦酿制的勃艮第酒显然是今天所酿制的陈化时间最长的勃艮第红酒。这些酒随着陈化酒质会更好，大多数经过20或30年的陈化，可达到最佳熟化期。




罗曼尼－孔提（懂行人起的绰号DRC）酿制最著名的，人们趋之若鹜的勃艮第红酒，按酒的品质和熟化期长短来论，DRC 是雷瓦唯一的真正对手。罗曼尼－孔提产的六种勃艮第红酒、均为特级，它们按品质顺序依次排列是：罗曼尼－孔提（Romanee-Conti）、拉·塔切（La Tache）、里奇堡（Richebourg）、罗曼尼·圣·维旺（Romanee St Vivant）、格兰得·埃切组(Grands Echezeaux)和埃切组（Echezeaux）。在一般年份里，这些酒的价格幅度从最低的（埃切组）（Echezeaux）大约90～100 美元到罗曼尼－孔提的600～800美元、这取决于酿酒年份。事实上，当它首次售出时，罗曼尼－孔提是世界上最昂贵的红酒。




如果你不愿意花800美元买一瓶罗曼尼－孔提，它的合作伙伴、奥伯特·得·维拉恩（Aubert de Villaine）在他的私人庄园里，酿制一些优质的廉价的勃艮第。阿·皮·维伦（Domaine A.P.de Villaine）酒厂位于布泽戎（Bouzeron），一个位于科多尔南面的村镇。尝一尝他的蒂瓦恩勃艮第红酒（Bourgognc Rouge la Digoine），15美元左右、这是最好的区域勃艮第红酒。

## 其他著名的勃艮第红酒厂家




在这一节中，我们推荐一些酒厂、我们相信他们的产品是今天可以买的到的最佳勃艮第红酒，我们还将介绍一些他们酿制的最好的红酒。所有的酒都产自科多尔。按照我们爱好的大概顺序，在表 11-2 中列出了这些酒厂。如果我们漏掉了您喜爱的某些厂家、请原谅我们。有一些酒厂产量太小，它们产的酒几乎买不到，这样的厂子我们只好割爱了。




要喝价格适中（买得起的）上好的勃艮第，请买这些厂家生产的不太昂贵的酒，像勃艮第红酒（Bourgogne Rouge）、努伊村酒（Cote de Nuits-Villages）或博恩村酒（Cote de Beaune-Villages），在较好的酿酒年份里，这些

酒的价格幅度在10～18美元之间。

表 11-2 最佳勃艮第红酒酒厂一览表

| 酒 厂 名 | 酒 名 |
| --- | --- |
| 亨利·雅埃（Henri Jayer） | 埃切哲奥（Echezeaux） |
| | 沃斯浑－罗曼尼（Vosne-Romanee） 一级酒 |
| 庞索（Ponsot） | 石头园（Clos de la Roche）（老葡萄树） |
| | 香波蒂（Charmes Chambertin） |
| 梅奥－卡姆塞（Meo-Camuzet） | 科顿（Corton） |
| | 里奇伯格（Richebourg） |
| | 沃斯浑-罗曼尼 勒布鲁尔（Vosne-Romanee Les Brule） |
| 切兹奥（Domaine des Chezeaux） | 吉利奥特－香波蒂（Griotte-Chambertin） |
| | 圣-丹尼斯葡萄园（Clos St.-Denis）（老葡萄树）(Vieilles Vignes) |
| 让·格罗斯（Jean Gros） | 里奇伯格（Richebourg） |
| | 沃斯浑·罗曼尼 德·雷斯（Vosne-Romanee Clos des Reas） |
| 乔治·卢米埃尔（Georges Roumier）姆斯盖（Musigny） | 香波尔-姆斯盖·莱斯·阿姆尔卢塞（Chambolle-Musigny Les Amoureuses） |
| 阿尔芒·罗索（Armand Rousseau） | 香波蒂－科罗·德贝兹（Chambertin-Clos de Beze） |
| | 杰维雷－香波蒂 科罗· 圣－雅盖（Gevrey-Chambertin Clos St.-Jacques） |
| 茅姆（Domaine Maume） | 马兹－香波蒂（Mazis-Chambertin） |
| | 香波蒂（Charmbertin） |
| 路易斯·雅多（Louis Jadot） | 罗曼尼·圣－维旺（Romanee St.-Vivant） |
| | 姆斯盖（Musigny） |
| | 博恩·科罗斯·德斯·尤苏莱（Beaune Clos des Ursules） |
| 卓朋－格罗菲埃尔（Chopin-Groffier） | 科罗·得·沃日奥（Clos de Vougeot） |
| 让－雅盖·昆夫隆（Jean-Jacgues Confuron） | 罗曼尼·圣·维旺（Romanee St.-Vivant） |
| | 努伊·圣-乔治· 奥·布多（Nuits-St.-Georges Aux Boudots） |
| 科利斯蒂安·塞拉芬（Christian Serafin） | 查尔梅－香波蒂（Charmes-Chambertin） |
| | 杰维·香波蒂·莱斯·卡兹提埃（Gevry Chambertin Les Cazetiers） |
| 玛桂·得安日维尔（Marquis d'Angerville） | 沃尔内·科罗·得·杜斯（Volnay Clos des Ducs） |
| | 沃尔内 香潘（Volnay Champans） |
| 罗伯特·切维隆（Robert Chevillon） | 努伊·圣－乔治 莱斯·圣乔治（Nuits-St.-Georges Les St.-Georges） |
| | 努伊·圣乔治 莱塞 克伦沃（Nuits-St.-Georges Les Vaucrains） |
| 瓦罗尔（Domaine des Varoilles） | 杰维－香波蒂 克罗·得瓦罗尔（Gevrey-Chambertin Clos des Varoilles） |
| 昆特·阿芒（Domaine Comte Armand） | 庞玛·克罗·得埃佩诺（Pommard Clos des Epeneax） |

# 受欢迎的科特·查龙耐斯（Cote Chalonnaise）红酒厂家




除了坚持购买我们所推荐的科特尔酒厂生产的区域和地区水平的勃艮第之外，购买勃艮第红酒另外一个省钱的办法是寻找科特·查龙耐斯生产的不太闻名的勃艮第红酒。

莫尔居雷（Mercurey）、鲁利（Rully）和吉维（Grvry）等村镇生产的勃艮第，均为村镇社区级别和一级级别，售价每瓶15～25美元。这些酒百分之百用黑比诺酿制，但是和科特尔产的勃艮第酒相比有更多泥土味，风格更质朴。莫村产的勃艮第红酒特别好。




在表 11-3 中，按照个人喜爱的大概顺序和社区列出了我们所推荐的厂家。

**表 11-3　受欢迎的科特·查龙耐斯勃艮第红酒厂家**

| 村　名 | 酒　厂 |
|---|---|
| 莫尔居雷（Mercurey） | 香米雷（Chateau de Chamirey） |
| | 美·芙洛（Domaine Meix Foulot） |
| | 波尔多－蒙特鲁（Domaine Bordeaux-Montrieux） |
| | 米歇尔·朱罗（Domaine Michel Juillot） |
| | 纳特父子（Domaine J.Naltet Pere et Fils） |
| | 安东尼·罗得（Antonin Rodet） |
| 吉维（Givry） | 约布罗（Domaine Joblot） |
| | 西利·来斯皮纳斯（Domaine Thierry Lespinasse） |
| | 索罗门花园（Domain du Gardin-Clos Salomon） |
| | 保尔与亨利·雅格森（Paul et Henri Jacqueson） |
| | 特纳（Domaine Thenard） |
| 鲁利（Rully） | 让-克罗得·布来利埃尔（Domaine Jean-Claude Breliere） |
| | 拉·佛利埃（Domaine de la Folie） |
| | 鲁利（Chateau de Rully） |
| | 安东尼·罗得（Antonin Rodet） |
| | 米歇尔·布利得（Domaine Michel Briday） |
| | 罗纳得（Donmaine de la Renarde） |

### 一种新型的博若莱

有些人把津芳德尔叫做“美国酒”（见第7章津芳德尔），而新博若莱也有资格获此殊荣。因为这种酒的大多数都是在美国消费的。

每一年，博若莱的厂家都用自己产的一部分酒去酿新博若莱。这是一种清淡，果味芬芳的酒。每一个新酿酒年份所酿制的第一批酒——新博若莱酒，每年11月份第三个星期四在一番喧闹的气氛中隆重出害（时值感恩节和圣诞节）。这个时候的酒，刚刚六周，芬芳浓郁，很容易上口。每瓶售价约6美元（非常好卖），经常到圣诞节时就销售一空。在六个月内，新博若莱酒喝起来最好。

## 博若莱：好喝又不贵

尽管博若莱是勃艮第地区的一部分（最南端），但博若莱酒颇有名气，完全凭借自身实力跻身于名酒之中。和其他勃艮第红酒比较，博若莱酒使用的完全是一种不同品种的葡萄——博若莱酒用的是百分之百的嘉美葡萄（见第3章：嘉美葡萄的介绍）。

博若莱酒酒体轻盈、平易近人、果味芬芳（还有一种酒叫博若莱·布兰克，但产量微不足道），可以在欢庆热闹的场合下畅饮。是夏日午餐或野外烧烤最理想的饮料。但是，这种酒却不适合在凝思静想中慢慢地饮酌。博若莱是一种欢乐有趣的酒，聚会交友的酒，也是一种给年轻（或心理年轻）人喝的酒。




如果你刚刚开始接触红酒，博若莱当为首选。因为它单宁含量低、果味芬芳、容易上口、价格低廉，所以博若莱与白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒和粉红葡萄酒等一起酿成多种混合

酒。大多数博若莱酒每瓶售价6～10 美元。



像正宗的勃艮第酒仅产在法国勃艮第一样，正宗的博若莱也仅产在法国的博若莱地区。但是加州和其他地方产的一些酒也在标签上标有博若莱字样。美国产的酒经常叫做嘉美博若莱，这是与黑比诺有关系的一种葡萄的本地名称（根本不是嘉美葡萄），但口味难以和正宗的博若莱媲美。

和勃艮第的构成基础一样，博若莱地区细分成小块和排名次的葡萄园，尽管划分的类别不像勃艮第其他地区那样纷乱混杂。博若莱南部是砂土质，生产出的酒简单纯朴，价格低廉（6～7 美元），干脆就叫博若莱；北部是花岗岩石质，产的博若莱酒品质较好。

这些较好的博若莱酒，分为下面两个不同的类别：

**村级博若莱**：这种酒用 39 个村镇产的嘉美葡萄混和酿制，被认为比普通的博若莱品质要好；村级博若莱酒经常比博若莱售价高出一美元，这些酒很实惠，高出一美元也物有所值。

**等级博若莱**：这些酒产自生产较高品质（酒体更丰满、风格更明显）博若莱酒的十个村镇和葡萄园。等级博若莱酒在标签上用大号字母只印等级名字（不像博若莱或博若莱村酒）。下面是从南到北产的十种等级博若莱：

- 布鲁利（Brouilly）
- 科特·得·布鲁利（Cote de Brouilly）
- 雷内（Regnie）
- 摩根（Morgon）
- 雪卢布莱（Chiroubles）
- 弗罗尔利（Fleurie）
- 牟兰－阿－旺 Moulin-a-Vent
- 切内（Chenas）

- 朱利安娜（Julienas）
- 圣－阿莫尔（Saint-Amour）




关于十种等级博若莱酒的典型区别，见《葡萄酒》一书表 10-8。

等级博若莱酒售价8～14美元。我们最喜欢的一种酒是雪卢布莱，这种酒香味浓郁、风格典雅、口味出众，是一种精美绝伦的博若莱酒。若要酒体更丰满更可靠的博若莱，请选牟兰－阿－旺、朱利安娜或弗罗尔利。这三种等级博若莱酒可保存数年品质不变，但大多数博若莱酒饮用期仅为2～3年。




几乎所有的博若莱酒都由大公司出售（见勃艮第开头部分“生产者和销售者”）。购买博若莱酒时，两个最大的、最可靠的商家是路易斯·雅多（Louis Jadot ）和乔治·杜伯夫（Georges Dubocuf）。

### 好不过博若莱




访问博若莱地区的确是一种享受。博若莱地区位于里昂市城北，是世界上最著名的餐饮区之一。附近有许多极好的法国餐馆。在里昂（或巴黎）的一家小酒馆，喝上一瓶新博若莱，吃着馅饼和猪排，美妙绝伦。

喝博若莱酒时，要稍微冷却一下（约华氏55度或摄氏13度）才能领略其勃勃生机和馥郁芳香。然而，越高级别的博若莱酒越应该置于其他勃艮第红酒一样的温度下，华氏 60 ～ 62 度，即摄氏 17 度。

## 温暖的罗纳河谷红酒

罗纳河谷位于里昂市以南，在普罗旺斯（Provence）以

北，是法国南部的一个酒产区。传统上，这里盛产优质、令人心旷神怡、豪爽大度的红葡萄酒。酒的类型很多，有简朴低廉的科特·罗纳酒；有陈化时间长，贵族风范的赫米塔奇酒。较好的罗纳红酒温和、口味强劲、单宁和酒精含量高，是理想的冬天饮用的酒。

事实上，罗纳河谷酒产区包括两个不同的区域——北罗纳和南罗纳。每个地区种植不同的红葡萄，酿造不同的红酒。但红酒的风格却一样的潇洒、豪爽。

## 南罗纳：土地就是金

南罗纳河谷区域辽阔，温暖干燥、地中海气候，那里红葡萄生长茂盛。事实上，95%的罗纳葡萄（红和白）都产于此地;大多数叫科特· 罗纳（Cotes du Rhone）。

**科特·罗纳红酒和科特罗纳村（Cotes du Rhone-Villages）酒**

酿造大多数科特罗纳红酒的主要葡萄品种是格伦纳什（Grenache）（酒精含量高、经常有山莓果味，见第 3 章），但是酿酒师在酿造南罗纳红酒时可以合法地混入许多不同的品种。实际上，尽管以格伦纳什为主，但是西恩索尔特（Cinsault）、西拉（Syrah）、卡利格农（Carignan）和莫维得尔（Mourvedre）是其他几种酿南罗纳红酒的主要葡萄品种。




如果为了日常饮用，嫌著名的波尔多或勃艮第太贵的话，最理想的是买一瓶6－8美元的科特·罗纳红酒。再多花几美元（9－12美元）你就能体会一下更上乘酒的滋味，像科特·罗纳村酒。这些酒产自 16 个村镇，人们认为那里的葡萄园比生产科特·罗纳酒的葡萄园要优越得多。

大多数科特·罗纳村酒，是由产自两个或更多村落的葡萄混合酿制的，它们的标签都印有科特·罗纳村镇（Cotes

du Rhone-Villages）字样。然而如果某一种葡萄完全产自一个村镇，那么这个村镇的名字可以和科特·罗纳村镇的名字一起印在标签上。比如，两个比较闻名的村镇是卡莱恩（Cairanne）和拉斯托（Rasteau）。

其实，许多科特·罗纳酒相对简朴、芳香，适于头两年饮用，科特·罗纳村酒通常更强劲、层次更丰富，可以陈化长达八年时间。

一些以前曾经是科特·罗纳村镇集团（Cotes du Rhone-VillagesGroup）一部分的村镇已经“毕业”。现在，他们自己村镇的名字勿需科特·罗那村镇发号施令，就可以印在标签上。一种这样的酒是吉格瓦恩达（Gigondas），卖15~18美元，是一种特别强劲、存放时间长的红酒（在上好酿酒年份里，可存放十年以上），另一种酒是瓦魁拉（Vacqueyras），这种酒略为清淡些，但也不太贵（约10美元）。

**科特·旺杜**

另一个南罗纳地区，生产廉价红酒可靠的产地是科特·旺杜（Cotes du Ventoux）。这个地区产的酒和科特·罗纳相似，但是酒体可能略微轻一些，每瓶卖6~7美元。保尔·雅布莱·阿尼（Paul Jaboulet Aine），一个科特·旺杜的酿酒人，他产的酒人们争相购买。

**教皇新堡**

南罗纳产的最重要的可能也是最有名的红酒是教皇新堡（Chateauncuf-du-Pape）。（那里也生产一点教皇新堡白酒；见《白葡萄酒》一书）教皇新堡红酒可以用多达13种葡萄酿制。实际上主要用格伦纳什、莫维得尔和西拉。教皇新堡的葡萄园里阳光灿烂，但一个令人惊鄂不已的特征是那里的“土地”竟然是大块大块的石卵。在这样的土地上，倔强的葡萄不仅要想办法存活，还要茁壮地生长。

最佳状态的教皇新堡，醇厚、酒体丰满、酒精含量较高（12.5%～14%）。在上好年份里可以陈化15～20 年。大多数教皇新堡酒售价18～25 美元。




表 11-4 列举了 5 家出色的教皇新堡厂家。

**表 11-4　5 家出色的教皇新堡酒厂**

| 酒　厂　名 | 评　　论 |
|---|---|
| 雷阿（Chateau Rayas） | 葡萄树非常古老，百分之百格伦纳什 |
| 布卡索（Chateau de Beaucastel） | 可能是历史最悠久的 |
| 查普蒂埃（Chapoutier） | 从 1989 年以来出名 |
| 让纳丝（Domaine de la Janasse） | 一家奋发有为的生产商 |
| 老电报（Vieux Telegraphe） | 特别可靠 |

## 南罗纳近期上好酿酒年份

南罗纳和北罗纳在小气候上明显不同，所以酿酒年份也不一样。1989 和 1990 在南罗纳是非常好的酿酒年份，1988 和 1994 是好的，1993 也不错。1995 酿酒年显示出在品质上挑战 1989 和 1990 年的潜力。

## 北罗纳红酒的帝王风范




尽管罗纳河谷北部产酒比南部少得多，但罗纳河谷酒产区两种最好的酒——科特·罗蒂埃和赫米塔奇却都产于北部。这两种酒都是用名贵的西拉葡萄酿制的（尽管有时候科特·罗蒂埃添上一点白维奥格尼尔 Viognier）。赫米塔奇和科特·罗蒂埃是西拉葡萄酿制的最好的两种酒。在品质上，只有澳洲产的西拉兹酒可以与这两种北罗纳酒相抗衡。（关于澳洲西拉兹酒，见第 9 章。）

### 科特·罗蒂埃

科特·罗蒂埃和赫米塔奇都是醇厚、酒体丰满的酒，但是前者更显华美并略微优雅些。科特·罗蒂埃果味浓烈、芳香四溢，经常令人联想到青橄榄和柔和、成熟、诱人的黑醋

栗果味。在好的酿酒年份，它们可以陈化 20 年以上。



魁加尔（Guigal）是酿制科特·罗蒂埃酒最有名气的厂家，像拉·莫林（La Mouline）、拉·兰杜恩（LaLandonne）和拉·特尔格（La Turgue）这样独家葡萄园生产的酒，如果不是价位太高令人止步的话（每瓶 125 美元），它们的确出类拔萃，名不虚传。大多数科特·罗蒂埃酒售价为25～45美元。除了魁加尔之外，酿制科特·罗蒂埃酒的其他出色厂家是：

- 吉列·巴伊（Gills Barge）
- 皮埃尔·巴伊（Pierre Barge）
- 阿兰·伯高（Alain Burgaud）
- 查普蒂埃（Chapoutier）
- 克鲁塞－罗切（Clusel-Roch）
- 亨利·格来（Henri Gallet）
- 让达－得芙（Gentaz-Dervieux）
- 雅美（Jamet）
- 米歇尔·奥格来（Michel Ogler）
- 雷恩·罗斯腾（Rene Rostaing）
- 维多－弗罗利（Vidal-Fleury）

**赫米塔奇**

赫米塔奇（Hermitage）红酒（还有一种名气不大的赫米塔奇白葡萄酒，见《白葡萄酒》一书）是罗纳河谷最强劲浓烈、存放时间最长的酒。和科特罗蒂埃酒比较，赫米塔奇酒单宁含量高，酒体更丰满、更富黑胡椒味。但在其他方面这两种酒相差无几。在好年份，赫酒需要大约 15 年才能熟化，这些酒可以陈化 30 年或更长时间。



大多数赫米塔奇红酒售价25～55美元。一些最出色的赫酒厂家包括：

- 让·路易斯·查弗（Jeaan Louis Chave）
- 查普蒂埃（Chapoutier）
- 菲雷顿父子（Ferraton Pere et Fils）
- 保尔·雅伯雷·安（Paul Jaboulet Aine）（所产最好的赫酒“拉·查佩尔“La Chapelle”）
- 亨利·索来尔（Henri Sorrel）

**科尔纳、科罗兹－赫米塔奇和圣·约瑟夫**

然而，科特·罗蒂埃和赫米塔奇并不是北罗纳产的仅有的酒。其他三种重要的酒是科尔纳（Cornas）科罗兹-赫米塔奇（Crozes-Hermitage）和圣·约瑟夫（St.Joseph）。这些酒都是用西拉葡萄酿制的。这三种酒中科尔纳最强劲浓烈，单宁含量最高，存放时间最长（20年和更长）。在许多方面，科尔纳更像比较昂贵的赫米塔奇酒，但是科尔纳更质朴，从不会产生赫米塔奇那样的香味和层次感。



科尔纳酒售价20～30美元。一些最好的科尔纳酒厂家包括：

- 奥古斯特·克拉普（Auguast Clape）
- 阿兰·沃格（Alain Voge ）
- 诺尔·沃塞（Noel Verset）
- 玛塞尔·朱伊·罗伯特·米歇尔（Marcel Juge Robert Michel）

科罗兹－赫米塔奇（Crozes· Hermitage）和圣·约瑟夫（St Joseph）都是中等酒体的酒，5～8年即可饮用。（尽管雅布莱（Jaboulet）产的优秀的科罗兹－赫米塔奇，塔拉伯特（Domaine de Thalabert） 酒能存放更长的时间。）大多数科罗兹－赫米塔奇和圣·约瑟夫酒售价约15～20美元。

## 北罗纳近期上好酿酒年份

北罗纳红酒经历了一连串的非常好的酿酒年份：1988，

1989，1990 和1991，而赫米塔奇最好的一年是1989，科特·罗蒂埃是 1991。1994 也不错，还有 1983 和 1985。从这点看，1995 看起来也会是北罗纳酒的上好年份。

### 罗纳酒和食物的搭配



大多数罗纳酒潇洒、热情洋溢、豪爽大度，因此适合与大菜共用，像牛排、烤肉、炖菜和砂锅炖菜。酒体较轻的罗纳酒，如科特·罗纳和科特·旺杜与汉堡包、鸡和比萨饼共用味道很好。

## 卢瓦尔河谷清淡的红酒

尽管卢瓦尔（Loire）河谷因产白葡萄酒更有名气些，但是那里也生产一些惹人喜爱的，酒体轻到中等的红酒。

最好的卢瓦尔红酒产自卢瓦尔河谷中部的图尔伦（Touraine）地区（以图尔Tours城命名），并且主要由卡百内·弗兰克葡萄酿制，经允许可以混合10%的卡百内·索维农。

- 谢侬（Chinon）
- 布盖耶（Bourguell）
- 圣－尼古拉－得－布盖耶（Saint-Nicolas-de-Borguell）

这些酒气味芬芳，经常使人想到黑醋栗和／或紫罗兰味，含酸量高，加上卡百内·弗兰克典型的菜蔬气味，又经常使人联想到青柿子椒。



卢瓦尔红酒在一般情况下，酿好即可饮用。尽管更加质朴的布盖耶酒，经过几年的陈化酒质会更好。请买查尔斯·约格耐（Charles Joguet）产的谢侬酒，查尔斯·约格耐是该地区

最好的酿酒人。最简朴的洛瓦酒从6～18美元不等。



卢瓦尔红酒最好的酿酒年份是1988、1989和1990（1990是特别好的一年），1995看来将是同样高品质的一年。1993年的酒也相当不错。喝这些酒时，要吃的传统食物有烤鸡、鸭，猪肉，兔肉，还有山羊肉和绵羊奶酪。

## 法国的酒湖：朗格多－鲁西永

法国南部的朗格多－鲁西永（Languedoc-Roussillon）地区，日照量足，以法国正南而闻名，那里生产一半以上的法国红酒。如果单纯考虑数量的话，这个地区会成为全法国最著名的酒产区。然而在现实里，这个地区产的酒并不闻名。因为在这个地区历史的大部分时间里朗格多－鲁西永产的酒，品质较差，很少出口到海外。

但在过去的十年中，朗格多-鲁西永地区发生了一场革命。现代酿酒技术，一些酿酒人新的质量意识和在葡萄园中大规模移植高品质的葡萄，已经改变了朗格多-鲁西永红酒的面貌。结果，这些廉价的酒（大多数10美元以下）现在在法国以外的地方随处可以买到。

在朗格多－鲁西永传统的红葡萄品种是：

- 卡里格南（Carignan）
- 西恩索尔特（Cinsault）
- 格伦纳什（Grenache）

现在，越来越多的西拉、莫维得尔、卡百内·索维农和墨尔乐葡萄正用来酿酒。

产自这个地区一些比较知名的红酒包括：考比埃莱（Corbieres）和米内瓦（Minervois），这两种酒都是用当地

的葡萄酿制的。许多小酒厂酿制很不错的这些和其他的传统酒。这些酒通常酒体丰满，口味浓烈。其他小酒厂，像优秀的玛－得－多玛·加萨（Mas-de-Daumas Gassac）公司，主要用卡百内·索维农或其他新品种葡萄酿酒。



以出口论，许多清澈明亮、制作精良，贴着各种著名新品种葡萄名字标签的酒变得越来越重要，像卡百内·索维农、墨尔乐和西拉。这些通常由大酒厂酿制的酒售价6～10美元。标签上印着Vin de Pays d'Oc的佐餐酒名字。（参阅《葡萄酒》一书第8章，了解法国人和其他欧洲人赋予“佐餐酒”这个词的确切的含义）两种产自朗格多－鲁西永著名的廉价红酒是法兰西福特昂（Fortant de France）和圣·马丁陈酿（Reserve St.Martin）。

# 第 12 章
# 意大利、西班牙、葡萄牙红酒

**本章提要**

我们最爱的一些酒是意大利酒
勤地及其大哥的故乡
西班牙红酒令人乐观
葡萄牙红酒：仍然很有价值

欧洲生产了世界上75%的酒。从逻辑上讲，在红酒中领先于世界的两个国家法国和意大利都在欧洲。其他国家也可能赶上，但这两个国家已经遥遥领先。同法国一样，意大利酿酒的历史已经超过两千年。

在第10和第11章中，我们讨论了法国著名的红酒。那是一些许多饮酒人十分熟悉的葡萄酒，像卡百内·索维农、墨尔乐、黑比诺和西拉。意大利有它自己独特的葡萄品种，因此，许多意大利红酒与法国红酒、用“法国”葡萄酿制的世界上其他的酒完全不同。

关于意大利红酒最重要的事情看来是它们怎样和意大利食物进行搭配。（你认识不喜欢意大利烹饪的人吗！）

谈到美食，你上次吃美味的西班牙风味肉菜饭——或许一盘西班牙海鲜，也可能是配米饭和青豆的鸡，那是什么时间？再吃这些饭菜时，你可能要享用一大杯桑格利雅(Sangria)(加水果的红酒)。在温暖的天气里，这真是一顿美餐。但是西班牙也的确酿制更上档次的红酒，像里奥哈(Rioja)，这是非常棒的佐餐酒。

在葡萄牙酒业的画面上，他们正处于改变原始落后向现代迈进的时代。尽管葡萄牙人一直为高品味的红酒喝彩，但是它的酿酒方式直至最近仍然守旧落后。现在你可以发现品质明显改进的葡萄牙红酒，价值仍然不菲。我们在本章末将要介绍一些十分低廉的产自东欧国家的红酒。

## 意大利的奇迹

意大利的确是一个令人惊叹不已的国家。它的面积比加州还要小，大约三分之二的国土是山区。然而，在酒生产中却领先于世界（人均酒销售量仅次于法国）。

当你在意大利全国旅行时，你会看到葡萄树，和葡萄树在一起的橄榄树，几乎到处都能看到耕种的土地。我们不记得在意大利吃过没有酒的晚宴。酒是意大利人生活的一部分，像其他自然界中必要的物质一样：空气、水、面包、奶酪和家庭。

因为意大利的土壤结构变化很大，从海岸线到平原、从丘陵到山脉，这个国家每一小块土地都有自己独特的土壤和气候条件，因此也就产生了与众不同的酒。意大利各种风格的红酒数量之多数也数不清。




像法国红酒一样，意大利红酒也用葡萄的产地命名，像勤地（Chianti）（见图12-1）或瓦尔波里塞拉（Valpolicella）。有一些酒用的名字包括葡萄品种名和葡萄生长的地区名，像巴伯拉（Barbera）(葡萄)阿尔巴（D'Alba）(地名)。




因为许多用来酿制意大利酒的葡萄都是一些纯地方品种。我们建议在研究意大利酒的时候，不要总盯住葡萄的品种，除非你计划成为一名意大利酒专家，或者你是一个兢兢业业的酒细节资料的收藏家。




图 12-1　意大利红酒按葡萄的产地命名－这张标签上写的是 Chianti Classico 地区

意大利有 20 个地区都生产红酒，但是有两个地区因为他们产的红酒而闻名，皮埃蒙特（Piedemont）和托斯卡尼（Tuscany）。我们在以后的章节中将更深入的讨论这两种红酒。

## 皮埃蒙特红酒：从简朴无闻到名声显赫

皮埃蒙特地区位于意大利西北部，与法国和瑞士接壤，是一些不仅在意大利，而且在全世界都很著名，很独特的红酒的故乡。大部分皮埃蒙特地区位于宏伟壮丽的阿尔卑斯山麓脚下，皮埃蒙特最好的红葡萄就生长在这里。皮埃蒙特东

南部一个区叫朗和（Langhe）山，阿尔巴（Alba）城位于这里的群山之间，是一个特别重要的红酒产区。

有帝王风范的巴罗洛（Barolo）和巴巴莱斯科（Barbaresco）酒就产自这里。此外还有三种“日常”红酒。

- 巴伯拉（Barbera）
- 多尔塞托（Dolceetto）
- 奈比奥罗（Nebbiolo）

（这是三个酿制这三种酒的葡萄的名字；在标签上还要有葡萄产地的名字，像巴伯拉阿尔巴（Barbera d'Alba），如图 12-2 所示。）




图 12-2 在这张标签上可以看到葡萄品种名和葡萄生长的地方名字

除阿尔巴地区之外，多尔塞托、巴伯拉和奈比奥罗也生长在皮埃蒙特其他的地方。另有其他六个产酒区用多尔塞托葡萄，用巴伯拉的是两个地区。除此之外，皮埃蒙特西北部

的诺瓦拉-沃西里（Novara-Vercelli）山还生产一种以奈比奥罗为主的叫加提纳拉（Gattinara）的酒。

在特殊隆重的场合或举行星期日大餐时，皮埃蒙特人喝巴罗洛和巴巴莱斯科等上好的红酒，而日常喝的则是多尔塞托、巴伯拉和奈比奥罗。这三种酒在美国的零售价是10～15美元，也有些卖不到10美元，但有些巴伯拉酒能买到20美元以上。

## 多尔塞托：新、有趣而无糖




多尔塞托酒体中等、无糖、有点果香味、酸度低、但单宁量高。皮埃蒙特人通常就餐时喝的第一道红酒是多尔塞托、常常与面食和煨饭共用，有时也作餐前开胃酒，同时吃五香熏火腿。

一些最好的多尔塞托酒产自阿尔巴地区，因此叫做多尔塞托· 阿尔巴（Dolcetto d'Alba）。尽管该地区的天气年复一年总不相同，但是和巴罗洛和巴巴莱斯科比较，酿酒年份的变化对多尔塞托来说都不会构成问题，因为多尔塞托葡萄成熟收获期早，通常能够躲过季节晚所带来的损害。




我们向你推荐酿制三或四年的多尔塞托新酒，在本章后面我们向你推荐巴罗洛和巴巴莱斯科的生产厂家，他们也同样生产多尔塞托酒。

## 巴伯拉：无可挑剔的日常红酒




巴伯拉（Barbera）酒在意大利很受欢迎。事实上，巴伯拉和托斯卡尼的圣乔维斯葡萄，红葡萄或白葡萄，是这个国家种植范围最广的葡萄品种。




假如我们只能提名一种日常红酒作为我们最喜爱品种的话，它将是巴伯拉。我们喜爱它的浓厚醇香，酸樱桃口味、芳香浓郁和清澈透明的酒体。我们发现巴伯拉酒在吃面食、

比萨饼或任何以番茄为主的菜肴时饮用最好。当然这些酒饮用范围很广，吃什么食物喝它都行。

我们尤其喜欢产自阿尔巴和阿斯提（Asti）地区的巴伯拉酒。（这些酒分别叫巴伯拉·阿尔巴和巴伯拉·阿斯提。）大多数这样的酒酿制时不用橡木桶，完全用不锈钢罐或者用旧橡木桶。这些旧橡木桶不会给酒带来特殊的橡木味。除了没有橡木味外，巴伯拉酸度适中、爽口、并且几乎不含单宁（巴伯拉在红酒中不同寻常，因为含单宁量极少）。

一些酿酒人用小型法国橡木桶陈化巴伯拉酒，这样可以给酒增添橡木味和层次感；橡木桶陈化的酒价钱比较昂贵（20～35美元）。




这些巴伯拉的酿酒年份特别好：1988、1989、1990和1993，1995看起来也相当不错。巴伯拉酒酿制后两年喝最好，但在好的年份里，巴伯拉酒可以陈化十年或更长的时间。表12-1列出的是我们最喜爱的六家巴伯拉酒厂和他们酿制的酒。

**表12-1 受欢迎的巴伯拉酒厂和他们酿造的酒**

| 酒厂名 | 酒名 |
|---|---|
| 越提（Vietti） | 巴伯拉·得阿尔巴（Barbera d'Alba），斯卡戎（Scarrone）或布西亚（Bussia）(独家葡萄园酒) |
| 吉亚克莫·肯特莫（Giacomo Conterno） | 巴伯拉·得阿尔巴（Barbera d'Alba） |
| 吉塞普·玛斯卡来络（Guiseppe Mascarello） | 巴伯拉·得阿尔巴（Barbera d'Alba）（他产的任何Barbera酒） |
| 吉塞普·林纳尔迪（Guiseppe Rinaldi） | 巴伯拉·得阿尔巴（Barbera d'Alba） |
| 安吉罗·加亚（Angelo Gaja） | 巴伯拉·得阿尔巴（Barbera d'Alba）"Vignarey"(用像木桶陈化) |
| 吉亚克莫·伯罗格纳（Giacomo Bologna） | 巴伯拉·迪·罗切塔·塔纳罗"布里克·得尔·尤塞隆"（Barbera di RocchettaTanaro "Bricco dell'Uccellon"）或布里克·得尔·比格塔（"Bricco della Bigotta"）(两种酒均产自阿什提地区，用橡木桶陈化) |

## 奈比奥罗：微型巴罗洛

如果你想体会一下皮埃蒙特奈比奥罗葡萄的味道，但又不想花高价买这种葡萄酿制的最好的酒－巴罗洛和巴巴莱斯科，那么你就买上一瓶普通的奈比奥罗（Nebbiolo）酒。（这些酒叫做奈比奥罗·阿尔巴，有时叫奈比奥罗·朗和。）

酿制普通的奈比奥罗酒的葡萄生长在官方规定的巴罗洛和巴巴莱斯科地区以外，因此酿的酒不那么强劲，也少有层次感。但是，这些酒卖的并不错（10～15美元），特别在好的年份里。（买 1988、1989、1990 和 1993 年酒，出售时买 1995 年产的酒）。喝五至六年的奈比奥洛酒。(在上好的酿酒年中，这些酒可以陈化更长的时间)




奈比奥罗酒酒体轻到中等，吃浇肉汁的面食、鸡或小牛肉饮用最好。在本章后面列出我们所推荐的巴罗洛和巴巴莱斯科酒的厂家，他们同样也生产奈比奥罗酒。

### 奈比奥罗：焦油和玫瑰

奈比奥罗葡萄是用意大利语单词nebbia 命名的，nebbia 是“雾”的意思。皮埃蒙特山区的秋天漫长，十分温暖并且潮湿多雨，早晨和晚上常常下雾。皮埃蒙特地区的气候条件特别适合奈比奥罗葡萄的生长，是种植奈比奥罗葡萄的理想之地，因此地球上只有皮埃蒙特这个地方种植奈比奥罗葡萄获得了成功。

奈比奥罗酒强劲、无糖程度极高、酒体丰满、酒精含量特高（13%－14%），同时单宁和含酸量也不低。用奈比奥罗葡萄酿的酒能够产生多种气味，其中两种分别是焦油味和玫瑰味。尽管新酿制的奈比奥罗酒呈深红宝石颜色，但随着陈化，酒的颜色会变成石榴红或砖红色。

## 皮埃蒙特的两大“巴”酒

巴罗洛（Barolo）和巴巴莱斯科（Barbaresco）是皮埃蒙特两个双胞胎明星，也是全意大利最好的两种名酒。每一种酒都是用座落在酒生产区内的村落命名的，每一种酒都完全用奈比奥罗葡萄酿制的。巴罗洛和巴巴莱斯科酒生产区相互毗邻；巴巴莱斯科在阿尔巴城稍稍偏东北的方向，而巴罗洛位于阿尔巴的西南。

巴罗洛和巴巴莱斯科是世界上两种最强劲，含糖最少的红酒。他们也可能是世界上两种最鲜为人知的红酒，因为酿制的新酒很难喝；酒中的单宁需要陈化进行柔化。然而，你如果喝几杯由优秀的厂家酿制的熟化好的两种“巴”酒，你才能认识到这两种酒的伟大和尊贵。



除了新酒难喝之外，两种“巴”酒还给饮酒人设置了另一个障碍－这些酒与法国的勃艮第一起经营：在买一种好酒时，你必须知道优秀的厂家是哪一个。（特别是巴罗洛酒。）

事实上，谈到生产规模，二“巴”酒厂和波尔多比较更像勃艮第。每一年这两种酒的产量分别仅为 2 000 和 3 000 箱。因此，优质的双“巴”酒一直很紧俏。



两种酒刚开始销售时立刻就买最合时宜（巴巴莱斯科酿制后 3 年，巴罗洛 4 年），买回家后自行陈化。

## 享受双“巴”

因为双“巴”酒是用同一种葡萄酿制的，生长地区相互毗邻，所以在风格上两种酒特别相近，层次多，酒质丰富，有多种气味，像焦油、紫罗兰、玫瑰、樟脑、甘草、熟草莓，有时甚至有白蘑菇味。

两种酒经过多年陈化后才能达到最佳时期，经常需要十

年或更长的时间。（有一些厂家在法国橡木桶中进行陈化，这样陈化的速度会多少快一些）巴罗洛比巴巴莱斯科酒体更丰满些，通常也需要更长的陈化时间。




要了解双“巴”酒的厂家是否传统——酒熟化得慢；或者是否现代——酒很快就能喝，见《葡萄酒》一书。




像大多数意大利红酒一样，就餐时饮用双“巴”酒是再好不过的。吃烤肉，像烤牛肉，特别是吃用这些酒烹制的肉时，喝双“巴”酒感觉特别爽。（为了省钱，我们经常用巴伯拉酒烹肉。）与野味同吃，像鹿肉、野猪肉或兔肉；其他野味，像野鸡，野鸭；吃像芳蒂娜（fontina）、豪达和切达这样的干酪时喝双“巴”酒也很不错。




因为两种都是强劲、单宁量高的酒，所以在饮用之前透气几小时很有必要、特别对于不到六年的酒更有好处（关于为什么和怎么给酒透气，《葡萄酒》一书第6章，或本书第5章“滗酒的重要性”一节。）

大多数上好的双“巴”酒售价25－45美元；一些更好的售价还要高些。




两种酒近来经历了连续三年的上好酿酒年份：1988、特别是1989和1990。在一些零售店中还可以买到这些酒。1985也很不错；1993很好，1995也将是个好年份，但是在1998年（巴巴莱斯科）和1999年（巴罗洛）前是买不到的。

## 皮埃蒙特：我们的第二故乡

熟识我们的人都知道我们是多么爱皮埃蒙特。和世界上其他产酒区比较，我们更经常去看望皮埃蒙特，因为我们爱那里的酒，那里的食物，那里的人们和那里如画的美丽风”

（续）

光。远在意大利那么一个偏僻的角落，皮埃蒙特不是人们喜爱的旅游胜地。这里没有罗马、佛罗伦萨或威尼斯吸引来自世界各地的成群结队的游客。勤劳、淳朴、好客的皮埃蒙特人为自己的酒，自己的食物感到自豪（完全有理由）。秋天到皮埃蒙特去，找到当地一家上好的餐馆，要一盘浇白蘑菇汁的面食和一瓶巴伯拉红酒，这时候，你会对自己（也对任何听到的人）说："这就是生活的全部内容！

## 受欢迎的巴罗洛红酒

许多厂家每年生产一种以上的巴罗洛（Barolo）红酒。一些酒是用某一特别葡萄园的葡萄酿制的，该葡萄园的名字要印在标签上；另一些酒是用几家葡萄园的葡萄酿制的，那些葡萄园的名字不能出现在标签上。标签上印有陈酿（reserva）的酒在售出前陈化的时间要长些（可能是值得陈化如此长时间的好酒）。

在表12-2中，按着我们喜爱的程度，我们列出了受欢迎的巴罗洛酒。（因为许多厂家生产多种酒，他们的名字会在表中多处出现。）每种酒的葡萄园名字，如果有的话，会列在酒的后面。

当选酒时，从本章前部分我们的建议或从附录4中，查看我们所推荐的酿酒年份。当我们认为酿酒人在并不是一流的年份中造出了非常好的巴罗洛酒时，我们在表中会做出标志。




作为表12-2列出的一些优质巴罗洛的代表，我们建议你尝一尝1990巴罗洛本地酒（Le Terre del Barolo）（约15美元）。在下面所介绍的酒中，酒体一般较轻，现在即可饮用，在其他方面，和表12-2中比较昂贵的巴罗洛酒的特点相似。像在1990那样出色的年份里，这种酒很值得一买。

## 表 12-2　受欢迎的巴罗洛（Barolo）酒一览表

| 酒　厂　名 | 酒　　名 |
| --- | --- |
| 吉塞普·玛斯卡来罗<br>(Giusoppe Mascarello) | 巴罗洛·蒙普里维托（1991 年酒也不错）<br>(Barolo Monprivato) |
| 吉亚克莫·肯特诺<br>(Giacomo Conterno) | 巴罗洛陈酿“蒙弗提诺”<br>（1987 年酒也不错）<br>(Barolo Riserva “Monfortino”) |
| 越提（Vietti） | 巴罗洛陈酿·维拉络<br>(Barolo Riserva Villa ro)（1990 年酒特别好）<br>巴罗洛·络切（Barolo Rocche）<br>巴罗洛·拉扎尔托（Barolo Lazzarito） |
| 吉亚克莫·肯特诺<br>(Giacomo Contemo) | 巴罗洛“卡西亚·弗兰西亚”<br>(Barolo “Cascina Francia”) |
| 吉塞普·里纳尔迪<br>(Giuseppe Rinaldi) | 巴罗洛·布鲁纳特（Barolo Brunate）<br>（1983 年酒好、1986 年酒也不错） |
| 巴托罗玛斯卡来罗<br>(Bartolo Mascarello) | 巴罗洛（1986 年酒也好） |
| 布鲁诺·吉阿克萨<br>(Brono Giacosa) | 巴罗洛·里昂达·迪·塞拉伦卡<br>(Barolo Rioada di Serralunga)<br>巴罗洛·里昂达·迪·塞拉伦卡<br>(Barolo Falletto di Serralunga) |
| 塞莱托(Ceretto) | 巴罗洛·布里克·罗切（Barolo Bricco Rocche1990年特别好） |
| 阿尔多·肯特诺<br>(Aldo Conterno) | 巴罗洛·布西亚·索普拉纳(Barolo Bussia Soprana)<br>巴罗洛、维格纳·克伦奈罗（Barolo、Vigna Colonnello）（酒产量小）<br>巴罗洛、维格纳·西卡拉（Barolo、Vigna Cicala）（酒产量小）<br>巴罗洛、格兰布西亚（Barolo、Granbussia)(酒产量小) |
| 安杰罗·加亚<br>(Angelo Gaja) | 巴罗洛·斯伯尔斯（Barolo Sperss）（1991 年酒也好） |
| 皮奥·塞萨尔<br>(Pio Cessare) | 巴罗洛·奥纳托（Barolo Ornato)(1990 年特别好） |
| 吉塞普·玛斯卡莱络<br>(Giuseppe Mascarello) | 巴罗洛·维莱罗（Barolo Villero） |
| 塞莱托（Ceretto） | 巴罗洛·布鲁纳特（Barolo Brunate）<br>巴罗洛·普拉波（Barolo Prapo） |
| 萨莱塔（Carretta） | 巴罗洛·萨努比（Barolo Cannubi） |
| 莱纳多·拉提<br>(Renato Ratti) | 巴罗洛·玛塞纳斯克（Barolo Marcenasco） |
| 普鲁诺托（Prunotto） | 巴罗洛·布西亚（Barolo Bussia）<br>巴罗洛·萨努比（Barolo Cannubi） |
| 鲁西亚诺·桑得伦<br>(Luciano Sandlone) | 巴罗洛·卡努比·波斯奇斯（Barolo Cannubi Boschis）<br>（难买到） |

（续）

| 酒厂名 | 酒名 |
| --- | --- |
| 波罗·斯卡维诺（Paolo Scavino） | 巴罗洛·布里克·得尔·弗拉斯克 Barolo Bric'del Frasc） |
| 门左恩·（Manzone） | 巴罗洛·格拉莫莱尔(Barolo Grainolere ) |
| 皮奥·凯萨尔（Pio Cesare） | 巴罗洛 |
| 玛卡里尼（Marcarini） | 巴罗洛·布鲁内特（Barolo Brunate） |
| | 巴罗洛·拉塞拉（Barolo la Serra） |
| 罗伯托·沃尔吉欧（Roberto Voerzio） | 巴罗洛·卡来魁欧（Barolo Carequio） |
| | 巴罗洛·布鲁内特(Barolo Brunate ) |
| | 巴罗洛·拉塞拉（Barolo la Serra） |
| 冯塔纳弗勒达（Fontanafredda） | 巴罗洛·维格纳·拉罗萨（Barolo Vigna La Rosa） |
| 玛切西迪·巴罗洛（Marchesi di Barolo） | 巴罗洛·卡努比（Barolo Cannubi） |
| | 巴罗洛·萨玛萨（Barolo Sarmassa） |
| 肯特诺 芬提诺（Conterno-Fantino） | 巴罗洛·索里·吉纳斯特拉（Barolo Sori Ginestra） |
| | 巴罗洛·维格纳·得·格利斯（Barolo Vigna de Gris） |

## 受欢迎的巴巴莱斯科红酒

和巴罗洛一样，许多巴巴莱斯科酒厂也不仅生产一种巴巴莱斯科酒。一些酒是用某一独家葡萄园的葡萄生产的，那么该葡萄园的名字将出现在标签上。另外一些酒用多家葡萄园的葡萄酿制，他们的标签上就不会有那些葡萄园的名字。标有陈酿（Reserva）的酒，出售前陈化时间比较长（可能是值得陈化这么长的时间的好酒）




在表 12-3 中，按着我们喜欢的大概程度列出了受欢迎的巴巴莱斯科酒。每种酒的葡萄园（如果有）排在酒名的后面。当你选购酒时，请参阅我们推荐的年份表。

表 12-3 受欢迎的巴巴莱斯科酒

| 酒厂名 | 酒名 |
| --- | --- |
| 布鲁诺·吉阿克萨（Bruno Giacosa） | 巴巴莱斯科 陈酿 森托·斯特法诺（Barbaresco Riserva Santa Stefano） |
| 安杰罗·加亚（Angelo Gaja） | 巴巴莱斯科·索里·森·罗伦左（Barbaresco Sori' San Lorenzo） |
| | 巴巴莱斯科·索里·提尔丁（Barbaresco SoriTildin） |

（续）

| 酒厂名 | 酒名 |
| --- | --- |
| 凯莱托（Coretto） | 巴巴莱斯科·布里科·阿西里（Barbaresco Bricco Asili） |
| 玛切西·迪·格莱西（Marchesi di Gresy） | 特等巴巴莱斯科（Barbaresco Cru Gaiun） |
| | 巴巴莱斯科·坎普·格罗斯（Barbaresco Camp Gros） |
| 西格留提（Cigliuti） | 巴巴莱斯科·塞拉伯拉（Barbaresco Serraboella） |
| 安杰罗·加亚（Angelo Gaja） | 巴巴莱斯科（Barbaresco） |
| 莫卡加塔（Moccagatta） | 巴巴莱斯科·巴塞林（Barbaresco Basarin） |
| | 巴巴莱斯科·考尔（Barbaresce Cole） |
| 普罗杜托里·得尔·巴巴莱斯科（P roduttori del Barbaresco） | 巴巴莱斯科·阿西里（Barbaresco Asili） |
| | 巴巴莱斯科·拉巴亚（Barbaresco Rabaja） |
| 布鲁诺·吉阿科萨（Bruno Giacosa） | 巴巴莱斯科·加里纳·迪·内弗（Barbaresco Gallina di Neive） |
| 凯莱托（Ceretto） | 巴巴莱斯科·法塞特（Barbaresco Faset） |
| 玛切西·迪·格莱西（Marchesi di Gresy） | 巴巴莱斯科·玛提恩加（Barbaresco Martinenga） |
| 卡斯特罗·迪·内弗（Castello di Naive） | 巴巴莱斯科·圣·斯特法诺（Barbaresco Santo Stefano） |

## 另一种优质（不太贵的）皮埃蒙特红酒



巴罗洛和巴巴莱斯科酒深得酒评论界的关注。但是，一贯用90%奈比奥罗葡萄酿制的加提纳拉（Gattinara）酒在上档次的皮埃蒙特红酒中最值得一买。加提纳拉酒和其著名的兄弟酒一样芳香四溢，气味怡人，但价格更合理些（15～20美元）。加提纳拉酒与双“巴”酒比较酒体更轻些。从另一方面看，这种酒也更平易近人。



在我们推荐的双“巴”酒相同的年份里找到两个加提纳拉酒厂，安东尼奥罗（Antoniolo）和特拉瓦格里尼（Travaglini）（本章前面列出过）。

在皮埃蒙特的东北部，在加提纳拉城附近，奈比奥罗葡萄用本地的名字斯帕纳（Spanna），专门在加提纳拉地区酿制的酒取用那种葡萄的名字：斯帕纳。

# 托斯卡尼:勤地红酒的故乡

加州和华盛顿州的酿酒人已经发现了圣乔维斯葡萄，一些人正在酿制圣乔维斯酒（我们在第7章讨论了勤地酒）。然而，为了体会最好的圣乔维斯酒，你必须要尝一尝意大利中北部托斯卡尼地区产的红酒。

圣乔维斯葡萄是酿造勤地酒的主要原料。随着时间的流逝，允许混合的规定已经逐渐地发生了变化。现在，意大利有关酒的规定允许一些勤地酒（特别是那些产自勤地克拉西科Classico地区的酒）完全使用圣乔维斯葡萄。很显然，圣乔维斯是一颗正在升起的新星，不仅在美国，而且也照耀着故乡的土地。

托斯卡尼中部的勤地酒产区北临著名的城市佛罗伦萨，南临佛城传统的对手色彩斑斓的古城西埃纳（Siena）。这个辽阔的酒产区有七个区：

- 最重要的区是勤地·克拉西科（Chianti Classico）。位于勤地区域的中心。许多颇有名气的勤地酒就是用长在克拉西科山坡上的葡萄酿制的。（这样的酒标志为“Chianti Classico”。）
- 在品质上唯一能和古典勤地（Chianti Classico）抗衡的是勤地·鲁菲纳（Chianti Rufina）。
- 其他五个地区都有权力在自己的名字上加上勤地，比如勤地·科利·塞纳西（Chianti Colli Senesi）；这些酒在意大利以外很少见到，所以我们在这里也不再介绍了。
- 最清淡，最廉价的勤地酒标有简单的勤地名称（不提及具体的产区）。

勤地酒是一种含糖量最低的红酒，有樱桃和紫罗兰的

香气，酸樱桃的味道，酒精含量很高。酒体从轻盈到丰满，口味从清淡到强劲浓烈，现在有多种不同风格的勤地酒。有一些勤地酒出售前比其他勤地多陈化一年时间以取得陈酿（reserva）的证明。（有一些勤地酒在橡木桶中陈化，作桶的橡木产自法国的森林、被认为是作酒桶最优质的橡木。这种橡木会增加酒中的单宁，使酒口感强劲浓烈）

最优质的勤地酒酿制5～8年达到最佳熟化期，在好的年份里，这种酒可以陈化十年或更长时间。陈酿酒能陈化时间更长一些，超过 10 年。最清淡的酒（简单标志勤地）买到即可饮用，通常酿造后仅一年时间。（关于勤地更多的内容，见第 4 章“高贵典雅的勤地”。）




勤地酒价格也比较好。普通的勤地售价低到6美元，勤地陈酿和勤地·鲁菲纳售价10～15美元。陈酿的价格幅度在 11 或 12 美元到 18 美元。




勤地酒近期的产酒年份是1985、1988和1990。1995也将不错，1991 和 1993 是相当好的。

## 受欢迎的勤地酒厂

大多数勤地酒厂不仅生产一种勤地酒。根据酒厂的大小规模，能够生产简单勤地酒和一两种古典勤地（受不同葡萄园的委派；一些酒厂拥有几家不同的公司）或一两种古典勤地陈酿（每一种用产自不同葡萄园的葡萄酿制）。

在下面两个表中，我们没有把每一种酒都写上（太多了），但是我们列出了我们所推荐的酒厂。从我们的经验看，酿酒人比较优秀，那种勤地酒风格也好。我们所列举的全部酒厂中只有三家酿制古典勤地酒（这三家勤地·鲁菲纳厂家属于同一类）。

我们把最喜爱的勤地酒厂分为两种，每一组按字母顺序排列。尽管我们比较偏爱第一组中的厂家，但也愿意购买另一组酒厂产的勤地酒；我们认为它们都不错。如果我们漏掉了一个你所喜爱的厂家，请原谅我们。




- 安提诺里（Antinori）
- 巴迪亚·阿·科尔提布奥诺（Badia a Coltibuono）
- 布罗利奥（Brolio)(从 1993 年)
- 卡斯特林·维拉（Castell'in Villa）
- 卡斯特莱尔(Castellare)
- 卡斯特罗·得·拉姆波拉（Castello dei Rampolla）
- 卡斯特罗·迪·冯特鲁托利（Castello di Fonterutoli）
- 卡斯特罗·迪·沃尔帕亚（Castello di Volpaia）
- 法托利亚·得·菲尔西纳（Fattoria de Felsina）
- 冯托迪（Fontodi）
- 蒙特·沃提恩（Monte Vertine）
- 波得尔·伊尔·帕拉兹伊诺（Poderc II Palazzino）
- 鲁菲诺（Ruffino）
- 桑·吉斯托·阿·伦特纳诺（San Giusto a Rentennano）

更好的勤地酒厂包括以下各家:

- 卡斯特罗·迪·安纳（Castello di Ama）
- 卡斯特罗·迪·卡奇亚诺（Castello di Cacchiano）
- 卡斯特罗·迪·加比阿诺（Castello di Gabbiano）
- 迪埃沃尔（Dievole）
- 弗莱斯波尔迪（Frescobaldi）（勤地·鲁菲纳)(Chianti Rufina)
- 伊索尔·埃·奥莱纳（Isole e Olena）
- 梅里尼（Melini）
- 蒙桑托（Monsanto）
- 伦左·玛西（Renzo Masi）（勤地·鲁菲纳)(Chianti Rufina)

- 桑·菲里斯（San Felice）
- 塞尔瓦皮阿纳（Selvapiana）（勤地·鲁菲纳）（Chianti·Rufina）
- 维拉·卡法奇欧（Villa Cafaggio）
- 维拉·塞尔纳（Villa Cerna）
- 维提克罗（Viticcio）

## “超级托斯卡”红酒

当勤地地区在20世纪70年代遭受经济危机的时候，一些有创新精神的酒厂，通过研制新酒来增加销售。这些厂家是皮埃罗·安提诺里（Piero Antinori），玛切西·茵西萨·得拉·罗塞切塔（Marchesi Incisa della Rocchetta）（安提诺里的表弟）和卡斯特罗·得·拉姆波拉（the Castello dei Rampolla）。因为缺少一个较好的名字，这种酒叫作超级托斯卡酒（Super-Toscan），（后来罗多维克·安提诺里Lodovico Antinori、皮埃罗（Piero）的弟弟建了自己的酒厂，在那里他生产自己的托斯卡酒。）

大多数这些酒都是由国际闻名的葡萄品种酿制的，主要是卡百内·索维农（在有些情况下用卡百内弗兰克、墨尔乐甚至西拉）和本地区传统的葡萄品种圣乔维斯，有一些酒完全用圣乔维斯葡萄酿制（这就背离了当时法定的勤地葡萄混合制度）。

最有开拓精神的托斯卡酒，在今天大量的红酒中可能仍是最著名的，它们是：

- 安提诺里：“提格纳内罗”和“索拉亚”（Antinori: “Tignanello” and “Solaia”）
- 茵塞萨·得拉·罗塞塔：“萨西卡亚”（Incisa della Rocchetta:“Sassicaia”）
- 卡斯特罗·得·拉姆波拉：“萨姆玛克”（Castello del Rampolla:“Sammarco”）

- 罗多维科·安提诺里："奥内拉拉"（Lodovico Antinori: "Ornellaia"）



除了高品质之外，所有超级拓斯卡酒的共同特点是价格昂贵，经常难以买到，因为生产量太小。这些酒的零售价为每瓶30～40美元。那些最抢手的酒像萨西卡亚和索拉亚售价高达75～125美元。在像1985这样最好的年份里，后两种酒每瓶能够卖到高达200美元。（1988和1990是这些酒的上好年份。）



既然勤地地区和用地名命名的酒经济上已经复苏，昂贵的超级托斯卡酒就显得不那么重要了。但是，一些主要的勤地酒生产商仍然生产至少一种这样的酒。有两种我们最喜欢的超级托斯卡酒，百分之百用圣乔维斯葡萄酿制，并且在法国橡木桶中陈化：

- 蒙特沃提恩："波高尔·托尔特"（Monte Vertine: "Le PergoleTorte"）
- 桑·奇斯托·阿·伦特纳诺："波卡罗"（San Giusto a Rentennano: "Percarlo"）

售价在35～40美元，这两种酒不像其他超级托斯卡酒那样贵，并且我们相信是两种最好的托斯卡尼产的酒。买1990、1993和1995年产的酒（后一种1999年能够买到）。



就像对待巴罗洛酒和巴巴莱斯科酒一样，我们建议你在饮用之前几小时对超级托斯卡新酒进行滗酒透气处理，这样会提高它们的品质。

## 勤地的大哥：布吕奈罗·迪·蒙塔尔西诺

有皇家风范的历史悠久的要塞城市蒙塔尔西诺（Montalcino）位于勤地地区的南部。有两种用圣乔维斯葡萄酿制的酒是用它命名的：

- 布吕奈罗·迪·蒙塔尔西诺（Brunello di Montalcino）
- 罗索·迪·蒙塔尔西诺（Rosso di Montalcino）

在蒙塔尔西诺（Montalcino）地区，有一种叫圣乔维斯·格罗索（Sangiovese Grosso）（以前叫布吕奈罗 Brunello），从属于圣乔维斯品种的葡萄。用这种葡萄酿制的酒比勤地酒酒体更丰满、更强烈、层次更多、存放时间更长。实际上，这种叫做布吕奈罗·迪·蒙塔尔西诺的酒不仅是意大利而且也是全世界存放时间最长的红酒。它与皮埃蒙特的两种著名的“巴”酒一起，最终实现了意大利真正古典红酒的三家联盟。

布吕奈罗·迪·蒙塔尔西诺酒更加体现了勤地酒的雄性特点。这种酒雄劲粗犷，强劲浓烈，单宁含量高，需要陈化。（在上好酿酒年这种酒需要陈化20年或更长时间）比如，1975年的布吕奈罗现在正好饮用。正常情况下，布酒在饮用前需要透气几小时时间，特别新酒更需如此。

尽管你可以买到 25 美元一瓶的布酒，但是大多数卖价 30 ~ 50 美元。陈酿级布酒售价更贵一些。比昂迪·桑提（Biondi-Santi）和索尔得拉（Soldera）产的卡斯·巴斯（Case Basse）是两种最昂贵的布吕奈罗·迪·蒙塔尔西诺酒，通常每瓶售价超过100美元！（必昂迪·圣提Biondi Santi家族19世纪“创造”了布吕奈罗·迪·蒙塔尔西诺酒，他们的1891年酒充满了传奇色彩。）




如果你没有耐心，也不想为布吕奈罗·迪·蒙塔尔西诺酒投钱。我们衷心希望你尝一尝叫罗索·迪·蒙塔尔西诺（Rosso di Montalcino），一种“低”级的布吕奈罗酒。这种酒完全用圣乔维斯·格罗索葡萄酿制。这种葡萄产自酿制布吕奈罗的同一葡萄园，但通常葡萄树比较年轻，结的葡萄品质还不是最好。

罗索·迪·蒙塔尔西诺酒体较轻，层次较少，价格不高（10～15美元）。与它的更加有名的同类比较，这种酒更容易上口。我们相信罗索·迪·蒙塔尔西诺是世界上最好的红酒之一。这种酒勿需陈化，制成后八年内可以饮用。下面是我们推荐的布吕奈罗酒生产厂家，建议你买上一瓶他们酿的罗索·迪·蒙塔尔西诺酒尝一尝。

## 受欢迎的布吕奈罗·迪·蒙塔尔西诺酒厂

下面是我们最喜欢的布吕奈罗·迪·蒙塔尔西诺酒厂，分两组并按字母顺序排列。我们对第一组的厂家更喜爱些，但是他们产的酒比第二组产的酒价格更高些。像勤地酒一样，1985、1988、特别1990年产的布酒是很有名气的。1991年相当好。1993年不错（待到1997或1998年才可买到酒）1995也会相当好（1999和2000年可以买到酒）。




我们最喜欢的布吕奈罗·迪·蒙塔尔西诺酒厂是：

- 阿尔特西诺（Altesino），蒙托索利（Montosoli）葡萄园酒
- 比奥恩迪－桑提（Boindi Santi）
- 卡帕左（Caparzo）、叫拉·卡萨（La Casa）的酒
- 卡斯·巴塞（Case Basse）（产索尔得拉（Soldera）酒）
- 西阿西·皮科罗米尼（Ciacci Piccolomini），皮阿恩罗索（Pianrosso）葡萄园酒和定期产布吕奈罗（Brunello）酒
- 考斯坦提（Costanti）
- 波提玛利（Pertimali）（产萨塞提 Sasseti）
- 伯吉欧·安提克（Poggio Antico）
- 伊尔·伯吉欧尼(Il Pogione)
- 拉·托尔（LaTorre）




我们最喜欢的布吕奈罗·迪·蒙塔尔西诺酒厂家还有：

- 阿尔特西诺（Altesino），定期生产布吕奈罗（Brunello）陈酿
- 阿加诺（Argano）
- 卡斯特罗·巴恩菲（Castello Banfi）
- 法托利亚·得尔·巴比（Fattoria del Barbi）
- 卡姆波乔瓦尼（Campogiovanni）（产桑·菲利斯San Falice 古典勤地）
- 卡帕左（Caparzo），定期生产布吕奈罗（Brunello）陈酿
- 卡斯特尔乔肯多（Castelgiocondo）（产弗莱斯科巴尔迪 Frescobaldi 勤地）
- 考尔·多西亚（Col d' Orcia）
- 伊尔·格莱波恩·玛兹伊（Il Greppone Mazzi）
- 里西尼（Lisini）
- 皮埃弗·圣·莱斯提秋塔（Pieve Santa Restituta）（产安杰罗·加亚 Angelo Gaja 酒）
- 瓦尔·迪·苏加（Val di Suga）

## 其他两种值得注意的托斯卡红酒

维诺·诺布尔·迪·蒙特普尔西阿诺（Vino Nobile di Montepulciano）和卡米格纳诺（Carmignano）是另外两种值得一尝的托斯卡红酒。




蒙特普尔西阿诺（Montepulciano）城位于勤地地区东南部，周围的葡萄园中种植着一种当地叫做普鲁格诺罗·詹提尔（Prugnolo Gentile）的圣乔维斯从属品种的葡萄。用这种葡萄酿制的酒和勤地酒相似。维诺·诺布尔（Vino Nobile）酒最优秀的厂家，像阿维格侬奈西、伯斯卡莱里（Avignonesi,Bosccarelli）、得尔（Del）和珀里奇亚诺（Poliziano）酿造的酒可以以同等的价格和较好的古典勤地媲美。酿酒年份和勤地，布吕尼罗地区别无二样。维诺·诺布尔（Vino Nobile）生产一种叫罗索·迪·蒙特普尔西诺（Rosso di Montepulciono）的酒，这是维诺·诺布尔·迪·

蒙特普尔西诺系列中比较便宜、恬淡、更易上口的一种。



卡米格纳诺（Carmignano）酒产区位于佛罗伦萨以西，拓斯卡尼北部。卡米格纳诺酒主要用圣乔维斯葡萄酿制，成色很高，但其中也合法地混有卡百内·索维农（达10%）。两家卡米格纳诺酒出色的厂家是维拉·迪·卡帕扎纳（Villa di Capazzana）和阿姆拉（Ambra）。酿酒年和勤地地区其他酒没有区别，价格和古典勤地相似。



### 托斯卡红酒和食物的搭配

酒体轻盈，价格低廉的勤地和罗索（迪·蒙塔尔西诺和蒙塔普尔西阿诺）酒在吃汉堡或浇肉汁的面食时饮用较好。新古典勤地、维诺·诺布尔和卡米格纳诺酒与烤鸡和其他禽类菜共用最佳。喝古典勤地陈酿和熟化的勤地酒，配食牛排、排骨为好，同时还有意大利奶酪、帕米基亚诺·莱基亚诺（Parmigiano Reggiano）。托斯卡人享用浓郁的勤地陈酿时，往往吃点野味，像野猪肉。喝布吕奈罗·迪·蒙塔尔西诺要吃牛排、野禽（像野鸡）、野味（像鹿肉）或陈奶酪，像豪达或帕米基亚诺。

## 意大利的其他地方

意大利酿制这么多的酒、特别是红酒，因此要把这个国家生产的美酒全部展现给读者是不可能的。在这一部分，我们介绍产自意大利各个地区的其他一些重要的或有趣的红酒，我们从北开始，一路南下直至西西里岛。

### 威尼托

威尼托（Veneto）酒产区位于意大利东北部，中心是风景如画的古城维罗纳（Verona）和美丽的加达（Garda）湖，是意大利最大的酒产区之一。勤地可能是意大利最有名的红

酒，但该地区产的两种红酒瓦尔波里塞拉（Valpolicella）和巴多里诺（Bardolino）在全世界享有盛名，完全能和勤地平分秋色，分庭抗礼。

瓦酒无糖，酒体轻到中等，4 或 5 年内喝口味最佳。巴多里诺酒体极轻，色泽比玫瑰红酒略深一些，无糖、爽口、暖红色，饮用时冷却一下会更加怡人。巴多里诺酒酿制三年可喝。




伯拉（Bolla）和玛西（Masi）是生产这两种酒的两家可靠的大厂，产品行销全世界，酒的售价6～8美元。若要档次更高一些，价格贵一些的瓦酒，尝尝下面厂家的产品：

- 阿里埃利（Alighieri）
- 阿莱格利尼（Allegrini）
- 魁里埃利－利扎尔迪（Guerrieri-Rizzaardi）(介绍巴多里诺酒厂同时推荐)
- 勒·拉格塞（Le Ragose）
- 托米纳西（Tominasi）

阿玛伦·得拉·瓦尔波里塞拉（Amaarone della Valpolicella），一直是意大利最闻名的，酒体丰满的红葡萄酒之一，是用酿制瓦尔波里塞拉和巴多里诺酒同样的葡萄酿造的。




在阿玛伦酒的生产过程中，成熟的葡萄要在草垫上晒几个月时间，用这样的方法凝聚葡萄中的糖分使酒的味道更强烈。效果十分明显。




这样酿出来的酒浓重，柔和顺滑，强劲浓烈（酒精含量14%～16%），存放时间长久。瓶装陈酿至少10年后，这种酒的酒质会达到最佳状态。我们发现如果这种酒陈化 20 年左右品质会更好。在冬季寒冷的夜晚，吃着牛排、干酪、像

帕米基亚诺，切达和陈年豪达，品尝阿玛伦红酒是非常惬意的。



下面是我们推荐的产阿玛伦（Amarone）的酒厂，按字母顺序排列：

- 阿莱格利尼（Allegrini）
- 波塔尼（Bertani）
- 伯拉（Bolla）
- 玛西（Masi）
- 昆塔莱利（Quintarelli）
- 勒·拉格斯（Le Ragose）
- 汤姆玛西（Tommasi）

## 隆巴迪

在皮埃蒙特地区以外，仅有几个地方能够成功种植奈比奥罗葡萄，其中一个是靠近瑞士边界的隆巴迪（Lombardy）北部瓦尔特利纳（Valtellina）酒产区。在这里，生产四种以奈比奥罗葡萄为主的酒：格鲁奈罗（Grumello）、茵佛诺（Inferno）、萨塞拉（Sasselah）和瓦尔盖拉（Valgella）。

这四种酒酒体轻盈、价格低廉（10美元以下），和单宁含量高、酒体丰满的皮埃蒙特地区产的巴罗洛和巴巴莱斯科酒不同，酿成后即可饮用，因为这种酒陈化效果不好。

## 埃米里亚-罗玛格纳



一些食品评论家认为意大利最好的食品产自埃米里亚-罗玛格纳（Emilia-Romagna）地区。（考虑到意大利举国上下的食物都那么美好，评论家们的这种承诺多么令人感动！）意大利两个闻名的食府，波罗格纳（Bologna）和帕玛（Parma）都座落在这个地区。

在埃米里亚-罗玛格纳地区，与当地美食共用的红酒——隆布鲁斯科（Lambrusco）享誉全世界。这种略有气泡，有葡萄香味的酒在自己的故乡风格尤为独特：比大多数出口产品含糖量更低，气泡也更丰富。波罗格纳人认为隆布鲁斯科是和他们烹饪的美食最相匹配的酒、与当地产的香肠搭配格外美妙。

## 翁布里亚

美丽多山的翁布里亚（Umbria）为阿西西（Assisi）、佩鲁基亚（Perugia）和奥维托（Orvieto）等城镇而自豪。两种优质的红酒就产自这里。




托基亚诺（Torgiano）是一种以圣乔维斯为主，和勤地相似的酒，产自这座围墙环绕的托城的附近。隆加罗提（Lungarotti），是一家著名的出色的酒厂，生产一种叫鲁伯斯科（Rubesco）陈酿的托基亚诺（Torgiano）酒。此酒有陈化价值，到处受欢迎。（鲁伯斯科Rubesco售价约12美元，因酿酒年度不同，鲁伯斯科陈酿价值 18 到 25 美元。）

在蒙特法尔科（Montefalco）城附近生产一种叫萨格拉提诺·迪·蒙特法尔科（Sagratino di Montefalco）典雅、酒体适中的红酒（用本地产的萨格拉提诺葡萄酿制）。我们相信这种萨酒是意大利最鲜为人知的红酒，甚至离开该地区就无人知晓，更不用说大西洋彼岸了。

## 阿布鲁左

蒙特普尔西阿诺·得·阿布鲁左（Montepulciano d'Abruzzo），一种典型的价格低廉（5 美元一下）、易于上口、单宁含量低、酸度低的红酒产自叫阿布鲁左（Abruzzo）的亚得里亚海岸地区。蒙特普尔西阿诺葡萄和圣乔维斯葡萄相似，并且毫无疑问密切相关。产自阿布鲁左地区的大多数酒都是可以大口畅饮的酒，这个地区产的酒货真价实。

两家蒙特普尔西阿诺·得·阿布鲁左的更有档次的酒厂是埃多阿多·瓦伦提尼（Edoardo Valentini）和埃米蒂欧·佩普（Emidio Pepe）。（佩普的葡萄仍然用非常古老方法来粉碎——用脚踩。）如果你去过瓦伦提尼（Valentini）的蒙特普尔西阿诺，我们特别建议你去买一瓶（约25～30美元），这是一种意大利著名的红酒。在好的年份里要陈化20年或更长时间。

## 坎帕尼亚




托拉西（Taurasi），意大利南部最尊贵的红酒，产自那布勒斯附近坎帕尼亚（Campania）地区，是用阿格利阿尼克（Aglianico）葡萄酿制的。酒体丰满、单宁量高，是意大利存放时间最长的红酒。本地区出色的厂家玛斯特罗伯拉蒂诺（Mastroberardino）生产的1968年托拉西（Taurasi）今天喝起来味道仍然不错。我们特别推荐玛斯特罗伯拉蒂诺（Mastroberardino）产的独家葡萄园托拉西（Taurasi）、拉蒂西（Radici）（约18～20美元）。

## 巴西里卡塔

巴西里卡塔（Basilicata）南部地区产的一种重要的红酒——阿格利阿尼克·得尔·沃尔图尔（Aglianico del Vulture）饮誉全意大利。一些评论家认为阿格利阿尼克葡萄是意大利最有名的三种葡萄之一。另外两种是奈比奥罗和圣乔维斯。这种酒的主要厂家是得安杰罗（D'Angelo）。酒售价约12美元（陈酿15美元）。酿制后6～8年内可喝。

## 阿普里亚

阿普里亚（Apulia）地区（也叫Puglia）位于大西洋沿岸，比意大利任何其他地区产酒都多。该地区最有名的红酒，萨利塞·萨伦提诺（Salice Salentino）是一种温和的、酒体丰满、酸度低的酒。科西莫·托利诺（Cosimo Taurino）博士是该地区主要的酿酒人。他酿制的萨利塞·萨伦提诺（Salice Salentino）售价约8美元，而更典雅

的（但依然很潇洒）诺塔帕纳诺（Notarpanaro）售价约11美元。

## 西西里

像阿布里亚，西西里（Sicily）岛也生产大量的酒，许多是红酒。两家著名的西西里酒厂是考沃（Corvo）和莱加雷利（Regaleali）。

考沃（Corvo）是庞大的杜卡·迪·萨拉帕尼塔（Duca di Salaparuta）酒厂酿制的酒商标名，这种叫做考沃的日常红酒零售价低于10美元，在意大利南部的餐馆中特别受欢迎。杜卡酒厂生产的顶极红酒；杜卡·埃米科（Duca Enrico）是一种醇厚、酒体丰满、强劲、芳香浓郁的红酒。该酒售价约32～34美元。1989年才被世人瞩目，杜卡·埃米科已经树立了自己作为一种意大利著名红酒的光辉形象。

莱加雷利（Regaleali）是一家较小的，但质量意识很强的厂家。那里的葡萄生长地海拔高，这就减少了西西里炎热气候的影响。莱加雷利·罗索（Regaleali Rosso）酒售价约9美元。莱加雷利生产的优质红酒罗索·得尔·肯特（Rosso del Conte）酒体适中、典雅，有波尔多红酒的风范。零售价约17～18美元。

## 西班牙红酒

尽管西班牙在葡萄酒生产方面继意大利和法国之后列世界第三位，但实际上它的葡萄种植面积比任何一个国家都大得多。多山的西班牙干旱，炎热，在酒消费方面也处于世界领先地位，所消费的大多是红酒。

不久以前，西班牙红酒的品质基本上只居中等。多数酒在桶中陈化时间过长，闻到的全是橡木味，芬芳的果香已荡然无存。这种传统在过去的10到15年中发生了变化。品质意识在西班牙全国上下都占了上风。现在，西班牙产的酒，

特别是红酒可与世界上其他的酒竞争，并取得了成功。

在这一部分中，我们要讨论西班牙三个最重要的红酒产区：里奥哈（Rioja）、杜罗河里贝拉（Ribera del Duero）和佩尼得斯（Penedes）.还要提到纳瓦拉（Navarra),那里以前主要生产玫瑰红酒，现在生机勃勃、奋发向上、一片繁荣。

## 里奥哈：传统给现代化让路

里奥哈（Rioja）酒、一种用产地命名的红（也有白的）酒，不仅是西班牙最著名的红酒，也是世界上最优质的红酒之一。（见第 4 章“里奥哈”部分。）

里奥哈酒产区在西班牙中西部，是该国最重要的酒产区，已有100多年历史。因此，传统在酒制造业中自然发挥主要作用。但是，现代化的影响已经到了西班牙。像过去那样陈旧、橡木味浓重的里奥哈酒今天越来越少了。现在，多数里奥哈红酒厂较少在橡木桶中（在这里失去果味）而更多的在瓶中陈化以努力保留酒的果味特点。在更进步的里奥哈酒酒窖中，传统上曾赋予里奥哈酒明显香草味的美国橡木桶现在和法国橡木桶一起使用，后者能使酒气味更加细腻。（在一些情况下，法国木桶完全取代了传统的美国木桶。）

而且，在过去 15 年中里奥哈地区酒厂的数目有了惊人的增长，从 42 家猛增到 150 家，这表明这个“传统”的酒产区有了令人瞩目的进步。

按法律规定，里奥哈酒厂可以使用四种红葡萄：

- 坦普拉尼罗（Temrpranillo),西班牙最著名的红葡萄品种，是酿制里奥哈所有较好红酒的主要原料。
- 嘉纳查（Garnacha)(在法国和美国叫格伦纳什)曾经很有名气，但现在已失去往日光彩，因为用它酿的酒酒

精含量过高，并且氧化太快。

- 格拉西亚诺（Graciano）葡萄现在倍受重视但却难以种植。现在，有一些里奥哈酒厂家在自己的酒中少量使用这种葡萄。
- 马组罗（Mazuelo）葡萄同样难以种植，今日很少使用。

里奥哈区域分为三个酒产区：比较凉爽的里奥哈·阿拉维萨（Rioja Alavesa）和里奥哈·阿尔塔（Rioja Alta），是坦普拉尼罗葡萄的主要产区，和比较温暖的里奥哈·巴哈（Rioja Baja）地区，那里嘉纳查（Garnacha）葡萄生长茂盛。尽管许多里奥哈酒都用产自这些地区的葡萄混合酿制，但是大多数最好的里奥哈酒产自里奥哈·阿尔塔和阿尔维萨地区。

世界上有三种不同风格的里奥哈红酒，每种酒陈化时间各不相同：

- **克利安扎**（Crianza）酒（约8～10 美元）酒体最轻，最易上口。出厂前在橡木桶和瓶中共陈化两年，不需要继续陈化，5～6 年内饮用。
- **陈酿酒**，酒体中等、典雅、品质上高出一畴。在橡木桶和瓶中共陈化 3 年，不过它们还要多存放几年，特别是在较好的年份里，里奥哈陈酿可以陈化10年或更长的时间；零售价10～15 美元。
- **特等陈酿**（有时叫特别 Espicial 陈酿）酒品质最优，口味层次最多，通常只有在好的年份才能酿制。在橡木桶和瓶中陈化5年或更长的时间，陈化至少10年能达到最佳状态，如果陈化20年或更长时间，酒质会更好。售价18～25 美元，这些酒货有所值。




里奥哈近期酿酒年份是 1994、1989、1982 和 1981。和 1993、1990、1988 年一样，1995 也将不错。有货时，可买一些 1989 特等陈酿自行陈化几年。

## 受欢迎的里奥哈酒厂



在表12-3和表12-5中，我们分两组列举了受欢迎的里奥哈酒厂家，每组中名次按字母顺序排列。我们推荐了每个酒厂生产的所有的红酒，但是，对有些酒厂，我们仅列举了我们所喜爱的那些红酒。第一组中列举的红酒比第二组要昂贵些。

**表12-4 受欢迎的较好里奥哈酒厂家**

| 酒厂名 | 酒名 |
|---|---|
| CVNE | "帝王"特等陈酿 |
| 阿罗佩兹·得·海莱迪亚 (R.Lopez de Heredia) | "维纳·托恩多尼亚"("Vina Tondonia")陈酿 |
| 伯得加斯·莱梅鲁利 (Bodegas Remelluri) | "普拉多·恩尼亚"("Prado Enea")特等陈酿 |
| 拉·里奥哈·阿尔塔 (La Rioja Alta) | "890陈酿"<br>"904陈酿" |

**表12-5 补充受欢迎的里奥哈酒厂家**

| 酒厂名字 | 酒名 |
|---|---|
| 玛魁斯·得·阿里恩左 (Marques de Arienzo) | |
| 玛魁斯·得·卡西莱斯 (Caceres) | |
| 卡姆波·越乔 (Campo Viejo) | |
| 玛魁斯·得·格利侬 (Marques de Grinon) | |
| 玛提内兹·布含达/肯得·得·瓦尔得玛尔 (Martinez Buhanda/Conde de Valdemar) | |
| 伯得加斯·蒙特罗 (Bodegas Montecillo) | "绯纳·蒙提"("Vina Monty")陈酿、特等(Gran)陈酿 |
| 玛魁斯·得·姆利埃塔·伊盖 (Marques de Murrieta Ygay) | 埃斯佩西阿尔(Especial)陈酿 |
| 玛魁斯·得·利斯卡尔 (Marques de Riscal) | |
| 伯得加斯·西埃拉·肯塔布利亚 (Bodegas Sierra Cantabria) | |

## 杜罗河里贝拉地区的新产品

杜罗河里贝拉(Ribera del Duero)位于里奥哈和马德里之间，是西班牙新兴的酒产区。1982年才被西班牙政府承认为正式酒产区，产的酒受到了高度的评价。




一家叫维加·塞希拉（Vega Sicilla ）的酒厂，早在该地区正式成为酒产区之前，就在杜罗河里贝拉地区统帅多年。这家酒厂产的“优尼克 Unico 陈酿”（和特别 Especial 陈酿）酒富有传奇色彩，要价极高（90美元或更多）。优尼克和特别陈酿醇厚、强劲浓烈、单宁量高、层次丰富，能够陈化40～50年而不会出现任何问题，酒质会随着陈化而提高，口感不再浓重粗糙，反而更加柔和顺滑。另一种名气较小的酒，瓦尔布纳（Valbuena）可以陈化15～20年。该酒厂产的酒均为混合酒，其中坦普拉尼罗（在这个地区叫 Tinto Fino）占60%，卡百内·索维农占20%，剩下的90%是墨尔乐和玛尔贝克。




维加·塞希拉（Vega Sicilla）现在也面临本地区其他酒厂的严峻竞争，特别是阿莱让得罗·费尔南得斯（Alejandro Fernandez）酒厂和那里生产的佩斯盖拉（Pesquera）酒。这种佩酒主要由坦普拉尼罗葡萄酿制，醇厚、橡木味、柔和顺滑、芳香浓烈、因陈化酒质特佳。售价16～20美元（陈酿约25美元）。杜罗河里贝拉地区其他四家酒厂是：

- 伯得加斯·伊斯梅尔·阿罗约（Bodegas Ismael Arroyo）
- 伯得加斯·茅罗（Bodegas Mauro）
- 维纳·玛约尔（Vina Mayor）（安托尼奥·巴罗洛）(Antonio Barcelo)
- 维纳·佩得罗萨（Vina Pedrosa）（伯得加·佩雷斯·帕斯卡斯)(Bodega Perez Pascuas)

## 纳瓦拉：不只产玫瑰红酒

纳瓦拉（Navarra）地区，很久以来就是玫瑰红酒产区。这种酒赏心悦目，价格低廉。但是现在，一场酒的革命正在

（续）

这里发生。在这个地方你可以发现一些出色的纳瓦拉红酒（主要用坦普拉尼罗葡萄酿制，也混合一些卡百内·索维农，墨尔乐或三种葡萄混合在一起），价格适中，比里奥哈酒便宜。请买下列厂家生产的纳瓦拉酒：

- 伯得加斯·朱利安·奇维特（Bodegas Julian Chivite），特别是该厂1985或1988年的“125周年”（“125 Aniversario”）特等陈酿（100%坦种葡萄酿制）。
- 伯得加斯·魁尔本兹（Bodegas Guelbenzu）（他的酒50%的卡百内·索维农，40%的坦普拉尼罗和10%的墨尔乐）。
- 伯得加斯·玛加纳（Bodegas Magana）产的1990和1991年的“伊文特姆”（“Everntum”）（70%的墨尔乐和30%的坦普拉尼罗）。

## 佩内得斯的托莱斯家族

毫无疑问，西班牙酒，红、白葡萄酒标签上最显赫的名字是——托莱斯（Torres）。这家公司起步于佩内得斯（Penedes）。该地区位于西班牙东北部，临近巴塞罗那，佩内得斯仍是该地区的一部分。不过，现在你可以发现加州（使用标签是Marimar TorresEstate）、墨西哥和智利都在生产托莱斯酒。托莱斯公司现在由小米盖尔·托莱斯（Miguel Torres）经营。这是一位才华横溢，受过法国训练的酿酒人。他把卡百内·索维农，黑比诺等法国品种的葡萄引进到佩内得斯，把托莱斯公司变成了西班牙最现代化的一家酒厂。

所有的托莱斯酒都晶莹透彻、制作精良、货真价实。主要包括：

- 桑莱·得·托罗(Sangre de Toro)(约 6 美元)和特等桑莱·得·托罗（Gran Sangre de Toro)(约 10 美元)，两种酒都以嘉纳查（Garnacha）葡萄为主。
- 科罗纳斯（Coronas）(约7美元)，主要用坦普拉尼罗。
- 特等科罗纳斯（Gran Coronas)(约 14 美元)主要用卡百内·索维农。
- 著名的特等科罗纳斯·黑标签（Gran Coronas Black Label）(28～32 美元）托莱斯（Torres ）顶极红酒，完全用卡百内·索维农（见图 12-3)。




图 12-3　托莱斯（Torres）看来是西班牙最著名的酒厂

黑标签（Black Label）酒，典雅，存放时间长，可与优秀的波尔多媲美。实际上，黑标签已经在国际大赛上成功地战胜波尔多。现在可以购买 1987 或 1990 年的特等科罗纳斯黑标签酒，1994 年的尚未出售，品质将更好。

让·利昂（Jean Leon）是佩内得斯地区另一位生产卡

百内·索维农长达25年之久的酿酒人。他的酒厂近期被托莱斯（Torres）公司收购，他们将继续使用让·利昂的商标酿酒。

## 葡萄牙的新、旧红酒

在充斥着卡百内·索维农、墨尔乐和查顿内的酒世界里，唯有葡萄牙独树一帜，与众不同。在葡萄牙你很难看到这些“国际”葡萄品种，她拥有足够的属于她自己的葡萄，这些葡萄品种在葡萄牙之外还无人知晓，像图尔加·纳雄纳尔（Tourlga Nacional）和卡斯特罗·弗朗西斯（Castalao Frances）。葡萄牙从来不为自己的红酒出口而担忧，因为几乎所有的酒都可以在国内喝光！尽管在世界酒生产中排行第十，但葡萄牙人均酒消费量却排在第三或第四位。在向全世界销售微甜，起泡的玫瑰红酒像玛特斯（Mateus）、兰瑟斯（Lancer’s）和著名的餐后酒波特（Port）以及玛得拉（Madeira）的时候，葡萄牙人把大部分干红葡萄酒留给自己享用。

### 葡萄牙酒语言

在一些葡萄牙酒的标签上会出现下面关于酒的词汇：

- Colheita：酿酒年份
- Garrafeira：一种至少陈化3年的优质陈酿
- Quinta：酿酒的庄园或葡萄园
- Tinto：红
- Vinho：酒

1986年葡萄牙加入了欧盟，形势开始有所变化。现代酿酒技术汇同流入的外国酿酒人（主要是澳大利亚人）使葡萄牙得以建立强劲的红酒出口市场。因为气候条件丰富多样（临近海岸的海洋性气候，内陆山区的炎热和干燥），葡萄牙

当然有潜力和意大利，法国以及西班牙一起擎起世界红酒生产的大旗。

## 受欢迎的葡萄牙红酒

西班牙有它的维加·塞西拉·优尼科（Vega Ssicilla Unico），葡萄牙也有自己著名的红酒，只是名声不大，实际上在葡萄牙以外仅有一些酒收藏家认识它们。叫做巴卡·维拉（Barca Vella ）的酒产自葡萄牙北部杜罗河（Douro）地区，那里是产波特酒的地方。巴卡·维拉酒无糖、酒体丰满、单宁量高、强劲，由菲莱拉·波特（Ferreira Port）生产，需多年时间才能完全熟化。（1964年产巴卡·维拉现在饮用味道最为可口。）

巴卡·维拉（Barca Velha）用酿造波特甜酒同样的葡萄酿制，并且只能在好的年份才能生产。尽管巴卡·维拉酒可能是葡萄牙最著名的红酒，但并不需要倾囊才能购买（像维加·塞西拉的优尼科），像最近上市（像这本书一样）的1985 年酒零售价仅 35 美元左右。可惜，生产数量很小。




杜罗河谷有潜力成为葡萄牙最著名的红酒产区。另一家波特酒公司，拉莫斯·皮恩托（Ramos Pinto)(现在由著名的罗埃得尔Roederer Champagne 公司拥有)生产一种优良的、低廉的、叫做双园（Duas Quintas）的红酒。该酒醇厚、绵软、顺滑、芳香四溢、我们的印象极深。1992年双园酒售价8～10美元，1999年产双园陈酿，酒体比较丰满、口感浓烈，18～20 美元即可买到。




其他一些我们最喜爱的葡萄牙红酒包括：

- **卡莫**（Quinta do Carmo）：这家酒厂位于葡萄牙南部新兴的阿伦特约（Alentejo）地区。波尔多的拉菲特－罗斯－切尔得（Chateau Lafite-Roths Child）

酒厂明显地信任该地区的发展潜力，因为他最近收购了这家公司。到这家酒厂去能买到更好的酒。1988年酒售价16～17美元。

- **杰·坶·达·福恩塞卡·瑟克塞瑟斯**（J.M. da Fonseca Successores）**红酒**：杰·坶·达福恩塞卡（J.M. da Fonseca）公司（与福恩塞卡·波特 Fonseca Port 公司无关）生产一些葡萄牙最好的红酒。包括卡玛拉特（Quinta da Camarate），莫加多·多·莱昆哥斯（Morgado do Reguengos），罗萨多·弗曼得斯（Rosado Fernandes），以及所有该厂的卡拉非拉斯（Garrafeiras）。
- **潘卡斯**（Quinta de Pancas）：这种酒由50%卡百内·索维农，50%本地产的卡斯特罗·弗朗西斯葡萄酿制（这种葡萄该厂叫Periquita），产自里斯本以北的阿伦魁尔（Alenquer）地区。1992年产的酒最值得一买，约8～9美元。
- **帕罗得斯**（Quinta de Parrotes）：生产潘卡斯酒的同一个公司，完全用卡斯特罗·弗朗西斯葡萄酿制此酒。1992年酒售价约7美元。
- **巴卡罗阿**（Quinta da Bacalhoa）：这种杰·比·维恩豪斯（J.P.Vinhos）生产的卡百内·索维农－墨尔乐混合酒有法国波尔多酒的风范。1992年酒售价约12美元
- **塔帕达·多·查维斯**（Tapada do Chavis）：这种醇厚、酒体丰满的红酒产自葡萄牙东部波塔莱格尔（Portalegre）地区。1985年酒是我们所见过印象最深刻的红酒之一。
- **多·克托**（Quinta do Cotto）**和拉·罗萨**（Quinta de la Rosa）：这是另外两种有巴卡·维拉风格的杜罗红酒（但价格不贵）。




葡萄牙红酒近期酿酒年是1994、1992（极好）、1991、1990、1988、1986和1985。

## 便宜的东欧红酒



如果你想购买价格幅度在 3 - 6 美元的、体面的日常红酒的话，无论如何要尝一尝东欧产的红酒。这些红酒一般酒体轻盈，酿成初期就要饮用（5 - 6 年内），容易上口，搭配下班后快捷的家常便饭最为适宜。

我们建议你可尝试一下以下在美国可以买到的酒（产自这些国家的另外一些酒将来肯定也能买到）：

- 保加利亚：巴尔干克莱斯特（Crest）卡百内·索维农（不足4美元）、特拉吉亚（Trakia）卡百内·索维农或墨尔乐（5 - 5.49 美元）、"60艘船"酒厂（Domaine of 60 Ships）卡百内·索维农（4美元，陈酿4.49美元）。
- 罗马尼亚：普莱米埃特（Premiat）卡百内·索维农、墨尔乐或黑比诺（5 - 5.49 美元）。
- 斯洛文尼亚：阿维亚（Avia）卡百内·索维农、墨尔乐或黑比诺（3.5 - 4美元）、卡百内·索维农陈酿（4 - 4.49 美元）。
- 匈牙利：埃格利·比卡维尔（Egri Bikaver）（"公牛血"）6美元、杜纳（Duna）卡百内·索维农或墨尔乐（5美元）。

# 第三部分

# 十大秘诀


1993
BOUCHARD PÈRE & FILS
NUITS-SAINT-GEORGES
ROSEMOUNT ESTATE
SHIRAZ
CABERNET
1995 AUSTRALIA

## 本部分提要

从上次做家庭作业—特别是那种你真正喜欢的作业，到现在已经过了多长时间了？年轻人，下次做作业时要想感觉良好并且过得愉快，你就径直跨进餐厅去做你的作业！尝一尝那种酒，练练你的味觉，在你完完全全了解卡百内和黑比诺之间的区别之前，不要走出餐厅！

除了使家庭作业变得有趣的品酒练习外，本部分各章回答关于红酒的FAQs（经常问的问题），并且介绍你可能想认识的一些红酒。

# 第 13 章
# 十种鲜为人知的值得一尝的红酒

**本章提要**

- 来自葡萄牙的干红
- 最受青睐的日常红酒
- 一种紧俏的波尔多红酒
- 经济实惠的勃艮第和黑比诺酒
- 格林·莱得红酒
- 充满活力的南非调制酒

对亲身体验过的东西我们会坚信不疑。品尝酒与日常饮酒迥然不同，那是一种从未有过的感受。有时候，你会发现一种比你“通常”喝的酒更让你喜爱的品种。通过比较，有时候你会发现到底在多大程度上你的确喜欢“通常”喝的酒。无论有了哪种发现，你都是赢家。

在本章中，我们介绍十种红酒，希望你品尝。有几种唾手可得，其他的则难以寻觅，前者购买相对容易，而后者主要在大城市，专营酒店或上等餐馆才能买到（无论如何，这是些罕见的红酒）。我们没指出具体是哪些酒，因为不知道你去购物时哪些可以买到，相反，我们通过介绍众多各色红酒的方式向你提供一些具体的有关红酒的信息。

我们这样介绍每一种红酒：酒名、酒厂、原产地和生产国。（记住，欧洲产的许多酒用原产地命名。）

## 葡萄牙杜罗河谷拉莫斯·皮恩托的双园酒

葡萄牙杜罗河谷是闻名的餐后红酒和波特葡萄酒的故




乡。拉莫斯·皮恩托（Ramos Pinto）的波特葡萄酒公司用本地产的各种葡萄酿造出这种超凡脱俗的干红葡萄酒，这些葡萄也用来生产波特葡萄酒。（见《葡萄酒》一书第14章有关波特葡萄酒的内容）

这种叫作双园（Duas Quintas）（翻译成英语为two estates）的红酒没有葡萄牙最有名的干红巴卡·维拉那么强劲，但价格只有后者的1/3（不到10美元）。双园红酒绵软柔和、入口润滑、魅力无穷，因其果味香浓而胜过本地区产的其他红酒。最具特色的是，和新鲜水果比较这个炎热地区酿制的酒更富有炖水果或煮水果的味道。现在，你可以买到1992年或1993年的双园红酒。

## 意大利皮埃蒙特越提的巴伯拉·阿尔巴酒




如果我们要给自己日常最爱的红酒取名的话，我们会投皮埃蒙特省阿尔巴地区生产的巴伯拉一票。这种干红酒气味芬芳，是我们吃喜爱的意大利面食的佐餐好酒，诸如带番茄沙司的面点、比萨饼等等。巴伯拉是多种美味的佐餐好酒。（见第5章“不含单宁的奇迹”。）

越提酒厂是皮埃蒙特最好的巴伯拉酒产家之一（吉阿科莫·科恩特尔诺（Giacomo Conterno）和吉尤赛普·马斯卡来罗（Giuseppe Mascarello）是另外两家）。越提生产三种单一葡萄园的巴伯拉酒，即布西亚（Bussia）、思卡尔罗内（Scarrone）和皮安·罗姆阿尔多（Pian Romualdo）。其中思卡尔罗内（Scarrone）酒是我们最喜爱的。不过，这几种红酒都不错，尤其都有成熟水果的浓郁香味。请买1993年，1994年或1995年的产品（1995年的酒在1997年能够买到）。

## 西班牙纳瓦拉地区伯得加斯·朱利安·奇威特的“125 周年特等陈酿”

西班牙北部的纳瓦拉地区因其赏心悦目的玫瑰干红而久负盛名。然而，纳瓦拉地区的酒厂正在努力追赶比邻里奥哈地区，该地区生产几种西班牙最棒的红酒。朱利安·奇威特(Julian Chivite)酿制的“125 周年”(125Aniversario)(特别是1985年和1988年的产品)是全部用西班牙最出色的红葡萄品种-坦普罗尼拉酿制的上乘佳酿。该酒是奇威特酿制的最贵的酒（约25～27美元），不过货真价实。我也喜欢奇威特的其他产品，这些酒与新近精心制作的里奥哈酒相似。（奇威特陈酿售价 11 - 12 美元。）



像优良的里奥哈酒一样，“125周年”经陈化品质更好（在好的酿酒年要陈化十年或更长的时间）。吃牛排、羊肉和烤鸡时饮此酒最佳。

## 美国俄勒冈州威拉米特山谷塞林的黑比诺陈酿

近几年来，许多上乘黑比诺(Pinot Noir)酒源源不断地从俄勒冈州的威拉米特山谷运出来，要赶上它们谈何容易！塞林（Domaine Serene）是一家小酒厂，肯·赖特作为该厂天才的酿酒师，正在酿造一种与众不同的黑比诺酒。

塞林1990年产的黑比诺陈酿(Pinot Noir Riserva)强劲浓烈、果味芬芳。请买1994年产品（俄州上好酿酒年）。陈酿售价 30 美元以上。该厂生产的一般黑比诺酒也很好，只有陈酿的一半价钱。

其他几家奋发向上的俄勒冈黑比诺小酒厂是切哈勒姆

(chehalem)、卡莫隆(Cameron)和埃沃斯汉姆·伍德(Eversham Wood)，再加上一向可靠，有时被忽略的两家：贝瑟尔·黑茨(Bethel Heights)和麋鹿湾(Elk Cove)酒厂。尽管塞林的酒紧俏些，但其他黑比诺酒总的看来比较容易买到。

## 法国圣·艾美隆的特罗普隆·蒙多红酒

在所有正在生产中的著名的波尔多红酒当中，圣·艾美隆（St-Emilion）生产的特罗普隆－蒙多红酒（Chateau Troplong-Mondot）作为佳酿从本地区品质提高最快的酒类中脱颖而出。该酒以前仅仅是一种不错的波尔多酒，但是在近六七年中已走红为著名品牌。

1990年产的特罗普隆·蒙多是一种波尔多佳酿。若能买到，价格已逾30美元。请买该公司近期的产品，诸如1993或1994年酒（后者1997年可以买到），价格比1990年酒更合理些。

## 法国雷瓦夫人的阿维内勃艮第红酒

碧兹·雷瓦（Bize-Leroy）夫人不仅是法国勃艮第地区，同样也是全世界最出色的酿酒大师。可惜，她酿制的超级勃艮第酒非常昂贵，但是，她的普通勃艮第红酒—阿维内·勃艮第红酒（Bourgogne Rouge d'Auvenay）制作也很精良，用15～16美元即可买到。




请买1991、1993或更近期产的酒。如同你从勃艮第当地买到的一样，标签上Leroy的名字就是最好的信誉保证。该酒一般情况下容易买到。

以差不多同样的价格可以买到的另外一种优质普通勃艮第红酒是A&P·得维伦·拉·迪格瓦恩·勃艮第红酒

(Bourgogne Rouge La Digoine of A&P Devillaine)。

## 南非斯太伦波士地区米尔勒斯特的鲁比肯酒

近十年内南非产的酒的品质有了大幅度的提高。该国最好的一个酒厂是米尔勒斯特。该厂生产一种高级的卡百内·索维农、墨尔乐，还有一种叫作鲁比肯（Rubicon）的酒。这种酒主要是卡百内·索维农、少许墨尔乐和卡百内·弗兰克的混合调制品。鲁比肯酒醇厚、质地丰泽、价格不贵（约 16 美元）。但喝到它并非易事，此酒值得一寻。

## 美国加州北海岸纳帕·里奇的黑比诺酒

作为伯尔林格·埃斯德特酒厂的一部分，加州纳帕·里奇酒厂正在施展其奇迹般的技艺。该厂生产的一种真正高品质的黑比诺酒，售价不到 10 美元（实际只有 6 ~ 7 美元）。纳帕·里奇的黑比诺酒看起来很棒，酒质清澈，有草莓香味并且始终保持上乘品质。该酒值得一买，随处可得。

## 美国加州纳帕山谷格林·来德的津芳德尔酒

津芳德尔是加州一种适饮场合最广泛的红酒，佐食食物种类繁多。我们最喜爱的一种是清淡的、波尔多酒型的津芳德尔。（见第 7 章津芳德尔一节）这种酒是该厂用奇尔斯·米尔葡萄园的葡萄酿制的。格林来德没有受到其他“津”酒酒厂所得到的关注，但是，它酿制的津芳德尔酒十多年来保持优质，是佐餐好酒，15 美元左右一瓶，随处可得。

## 意大利托斯卡尼·圣·吉尤斯托·阿·兰特纳诺的古典勤地陈酿

古典勤地(Chianti Classico)，尤其陈酿(Riservas)属意



大利最著名的红酒，特别是由像圣·吉尤斯托·阿·兰特纳诺那样优秀酒厂酿造的酒更为出色。从1985年以来这家名不见经传的酒厂一直在生产特别不同凡响的勤地酒。勤地陈酿（Riservas）是羊肉、牛排的佐餐好酒，售价仅在16～18美元之间。

# 第 14 章
# 答“红酒十问”

**本章提要**

饮白葡萄酒者与红酒
无糖与少糖
酿酒年份的重要性
需要陈化和勿需陈化的红酒
适宜的酒温
佐比萨饼之最佳红酒
红酒，头痛与健康

## 我一直饮用白葡萄酒（玫瑰红葡萄酒或啤酒），我应该先尝试什么样的红酒




我们建议你首先喝酒体比较轻盈、单宁含量低的红酒。这种酒适合不习惯饮红酒的人。一种来自法国的博若莱(Beaujolais)酒应为理想首选。该酒酒体适中、气味芬芳、单宁量低，况且价格低廉（不到10美元）。饮用时稍微冷却一下以领略其气味之芳香。新博若莱(young Beaujolais)酒（新酿制的博若莱）特别有股葡萄香味，很讨人喜欢。只有从11月下旬至年末才能喝到这种酒。

我们给初饮红酒者推荐的其他红酒均价格低廉。如墨尔乐、黑比诺和津芳德尔等红酒。我们还推荐两种来自意大利的酒体轻盈的红酒：巴多里诺和价格低廉的（少于10美元）用巴伯拉葡萄酿制的酒。

## 我如何知道某种红酒是否无糖（或无糖程度）

首先应该指出，现在大多数的红酒都无糖（也就是说，不甜）。但是，技术上无糖的酒依然给人甜的印象，一些人喝起来有甜丝丝的感觉。酒甜或不甜的感觉取决于某一种酒和品尝那种酒的人。




要发现一种酒的无糖程度，可询问一位知识渊博的酒店售酒人。还有两种迹象可帮助你自行做出决断，它们是：

- 颜色幽深的红酒通常无糖且单宁含量高（见第 1 章关于单宁的介绍），同时酒体丰满、单宁增加了酒中无糖的印象。（可把酒瓶擎至灯下观察酒的色度深浅。）
- 检查酒的酒精含量。酒精含量高的酒（超过13%），像津芳德尔红酒和卡百内·索维农均给人甜的印象，因为成熟的葡萄和酒精看起来都是甜的。

总的说来，欧洲产的红酒，特别是意大利、法国和西班牙的产品无糖程度很高。而澳大利亚产的红酒含糖量高些。美国的红酒，尤其是卡百内·索维农酒无糖程度介于中等（低价位的酒）和很高之间。

## 喝红酒时我为什么头痛

如果仅喝红酒时头痛而喝白葡萄酒时不痛，可能是你对存在于葡萄皮中的一种叫组织胺的化学成份起反应。我们认识的一些人发现在饮红酒前服用一片抗组织胺（抗过敏）药片可缓解这种过敏反应（要先遵医嘱）。

其他可能引起头痛的原因是在红酒中发现而在白葡萄酒中未曾发现的任何其他化合物或者是酒精本身。但是亚硫酸盐（自然存在于酒和其他发酵类饮料中的硫化物）很可能不是导致头痛的原因，因为和红酒相比白葡萄酒中亚硫酸盐含量更高些。

## 卡百内·索维农和墨尔乐的区别是什么

卡百内·索维农和墨尔乐是用来酿造红酒的两种不同的葡萄（关于这些葡萄见第 3 章）。

多数卡百内·索维农酒一般无糖、苦涩、单宁量高。墨尔乐尽管同样色泽深暗，但更柔和些、单宁量较低，比卡百内更容易被人接受。与卡酒比较，墨尔乐突出的特点是不太苦涩、单宁含量较低、勿需长时间陈化即可饮用。与新酿制的卡百内·索维农相比，新酿制的墨尔乐喝起来更舒服。




如果你刚刚开始喝红酒，你很可能发现墨尔乐比卡百内·索维农更合口味。(用另外一种葡萄酿制的卡百内·弗兰克似乎介于二者之间，但在风格上更接近卡百内·索维农。)廉价的卡百内·索维农（6美元或更少），还有墨尔乐，单宁量低，和价格昂贵的品种比较，酿成后能够更快地被人饮用，对于刚刚开始喝红酒的人来说更讨人喜欢。

## 在一些红酒标签上我见过“Meritage”字样，是不是这意味着该种酒的质量高

一些美国酒厂使用这个字眼，通常用于他们的上等佳酿。总部设在加州的 Meritage 协会管理这个字眼的使用。




麦利塔奇（Meritage）红酒必须用酿造波尔多红酒五种葡萄的两种或更多种酿造，即卡百内·索维农、墨尔乐、卡百内·弗兰克、小维尔多和/或玛尔贝克。酒的品质基本上依靠各家酒厂的生产质量。然而，一般说来，大多数Meritage酒的品质很高。

## 在能饮用前，一瓶红酒需要陈化多长时间

红酒风格各异，答案亦不相同。不过我们可以给你提供几个简单的准则。

- 许多色泽幽深的红酒往往需要几年的陈化时间方能达到最佳饮用期。例如波尔多酒、售价12美元、罗纳酒（不是廉价的科特·罗纳酒，见第11章）、加州卡百内·索维农酒、小西拉酒、巴罗洛和布吕奈罗·迪·蒙塔尔西诺酒（后两种来于意大利）、澳大利亚的西拉兹酒或西拉兹－卡百内在这方面是例外，尽管色泽深，大多数酿成后即可饮用。
- 价格低廉的红酒（低于10美元）通常是用一种酿成即可饮用的方法酿制的。
- 酒体清淡的红酒，像意大利的巴多里诺、法国的博若莱、廉价的黑比诺、墨尔乐和津芳德尔通常都是买到手即可饮用的红酒。




如果你想买新酿制的红酒并且让它适当的陈化，你必须要有良好的储藏条件。请见《葡萄酒》第15章关于必要的储藏条件内容。

## 能够与红酒搭配的食物有哪些




在第5章中，我们讨论了红酒如何佐餐的问题。然而为了给这个老生常谈的问题一个迅速的答案，我们还是要介绍一些红酒与食物的最佳组合。

- 酒体较轻的红酒，像博若莱、科特·罗纳、低廉的卡百内·索维农、墨尔乐、黑比诺、津芳德尔、瓦尔波里塞拉和巴多里诺，吃烤鸡、汉堡包或小牛肉排时饮用最为适宜。
- 酒体适中的红酒，像古典勒地、价位适中（10～20美元）的加州卡百内·索维农或墨尔乐、西班牙的里奥哈适合与牛排、猪排骨或烤肉共用。
- 酒体丰满的红酒，像价格不菲的（高于20美元）卡百内·索维农、波尔多、巴罗洛、布吕奈罗·迪·蒙塔尔西诺佐食牛肉、羊肉或野味最佳。古典勒地陈酿特别适合吃羊肉时饮用。

- 意大利的巴伯拉特别适合吃带番茄沙司的面点或比萨饼时饮用。
- 法国勃艮第红酒吃烤肉时饮用——但是，远不只这些！用黑比诺葡萄酿的酒（像勃艮第）与鲑鱼或许多其他鱼类，鸡肉菜肴，以及所有浓厚度适中的菜肴共用都是很棒的。
- 所有的红酒都适合与硬奶酪一起食用，像切达、陈年豪达（aged Gouda）和亚西高（Asiago）。




我们仅将红酒与食物搭配作为建议提出。在酒与食物搭配当中，不存在清规戒律、改变不得。有些人喜欢边吃巧克力边饮加州卡百内·索维农。

## 红酒什么温度下饮用为宜

大多数红酒在凉爽的室温，即华氏62～65度饮起来味道最妙。像酒体比较轻盈的红酒，博若莱或巴多里诺，稍稍冷却一下（华氏56～60度之间）再饮最好。红酒太凉时饮用常常味道苦涩、辛辣粗糙、单宁酸味浓重。如果饮用时温度太高（超过华氏70度）像在许多饭店里发生的那样，红酒喝起来淡然无味、毫无情趣、要不就是酒精气味扑鼻、令人不快。




一瓶红酒触摸起来应感到凉爽。如果你在饭店里要了瓶红酒手感温和的话，我建议你把它放置在冰桶里5～10分钟，使红酒“恢复生机”。

## 红酒对健康有好处吗

许多近期的研究发现，所有的红酒在适度饮用时看来都有益于健康长寿。酒看起来对心血管系统特别有好处。一些研究显示某种特殊的红酒可能对人体是最有补益的。

红酒中含有多种维它命和矿物质，包括维生素B、碘、铁、镁、锌、铜、钙和磷。一杯四盎司的红酒含有热量约110卡路里。

## 购买红酒时我有必要了解酿酒年份吗

有必要也没必要，这取决于你要买的红酒。

酒瓶上标有酿酒年份（葡萄生产季节）对较好的（10美元以上的）红酒是重要的，特别对于来自每年天气变化多端的产酒地区的酒，像法国和意大利的大部分产酒区。从总体上看，年复一年的天气变化对欧洲以外地区则不那么重要，像美国、澳大利亚、智利、阿根廷和南非，所以，酿酒年景好坏与否也就无足轻重了。

比如说加州，从1990年到1995年曾有过连续六年的酿酒最好年景。而法国和意大利在过去15年中一共才有四个上好酿酒年份：1982、1985、1988和1990。值得一提的是1990，那一年看来是全世界产酒区最佳酿酒年份。

# 第 15 章
# 十种个人参与的品酒练习

**本章提要**

品中学
感觉红酒中的单宁、酸、酒精和酒体
亲自了解酒的不同特点
鉴别酒的级别

了解酒知识的一个不利条件，也是不可避免的，那就是没有足够的词汇用以描述酒的味道。要完全了解卡百内·索维农和黑比诺之间的区别，或者掌握关于酒的口味的另一个概念，你就得亲自尝一尝。（嘿，这绝不可能是件坏事！）

下面向你介绍了解红酒简单易行的一套练习模式。你可以按照你自己喜欢的顺序进行练习，但我们相信只要你先做前四个练习，你会体会多多，知道多多。




我们建议你邀请一两个朋友与你同练。因为当你和别人讨论品酒的体会时，你学习的速度会更快。（还能剩下更多的酒留着晚餐享用。）倒酒时一定不要多于半杯，这样你可以晃动杯中酒以发现酒的气味。品尝间歇时如果愿意的话，喝一点点水或吃一点点淡面包，在作练习时不能吃奶酪或别的东西，否则会削弱你的辨别能力。（如果你不愿意空腹品酒，开始之前可以吃些东西，但品酒过程中不能吃。）

在大多数情况下，我们不推荐某种具体品牌的酒供你在练习中使用。你可以购买任何在住地附近买得到的酒供自己练习。（如果你感到需要帮助，可以咨询一下售酒商店的内

行人士买哪种酒合适。）你品尝的某种酒的特点可能与我们介绍的酒的特点略微有点差异，即使这样，练习的要领和宗旨要从始到终贯彻，不得改变。

## 练习 1：高单宁 VS 低单宁

认识了解红酒中的单宁是品尝红酒的基础，因为单宁是红酒主要的组成成分，也就是说，单宁是组成红酒的一种物质。（翻回到第1和第2章迅速回顾一下单宁和红酒的其他组成成分。）当酒类专家把世界上的红酒按风格分类时，那么单宁将是他们使用频率最高的一个标准。一种酒中单宁含量的高低对于这种酒与食物的搭配也起着基本的作用（见第5章）。

要亲自体会一番单宁，请买两种法国产的酒：博若莱和波尔多。如果你在11月末和年底之间做这个练习的话，买上一瓶最近年份产的新博若莱酒，否则买一瓶廉价的博若莱，第三种选择是一瓶博若莱村酒。（这是这三种酒中最不理想的一种，因为这种酒单宁量可能会稍稍高一些，并且该酒用来代表按单宁顺序排列低单宁的酒。）选择波尔多时，注意标签上有 Haut Medoc （上－梅多克）字样的酒，因为这样的酒单宁含量可能会比其他波尔多高些。

把各种酒倒入杯中之后，如果你愿意的话，请注意酒的色泽和气味，尽管这些特点对于你的练习并不特别重要，尔后开始品尝这两种酒。从博若莱开始并在两种酒之间反复进行，从中你可能会发现：

- 博酒在口中和胃中都很柔和。
- 波酒口感强劲些，不太顺滑。
- 波酒会使你的嘴巴发紧，面颊好像要贴近齿龈，有张不开嘴的感觉。
- 喝下博酒之后，你不会感到口干。
- 喝下波酒之后，你会感到口干舌燥。

你的结论可能是波尔多比博若莱酒更强劲，尽管你并不太喜欢它。单宁对我们刚才所描述的酒的特点很有关系，尽量注意波尔多酒中的单宁使它比单宁量低的酒口味更浓重、醇厚、更有质地感。这种所谓质地的印象就是单宁在酒中发挥的正面作用的结果。




如果你决定晚些时候吃东西时再喝这两种酒的话，请注意每种酒与饭菜共用时的不同表现。吃肉或奶酪时，含单宁的波尔多酒喝起来的口味比不吃东西时要好得多。第5章提出了单宁高或单宁低的酒与食物搭配的建议。

## 练习 2：轻酒体 VS 满酒体

像许多开始饮酒的人一样，你可能直觉地体会到轻盈、适中和丰满酒体酒的区别。但是轻盈到什么程度，丰满又到什么程度呢？

做这个练习时，买一瓶巴多里诺（Bardolino）和一瓶阿玛络恩（Amarone）酒。阿酒你要花约 20 美元，因为这是一种特殊风格、不寻常的酒。因为两种酒都产自意大利北部同一个地区，并且用同一种葡萄酿制（意大利本地葡萄，翻到第 12 章找这些葡萄的名字），这两种酒有很多共同之处，但是酒体却肯定不同。

刚刚把每一种酒都倒入杯中，你就能发现这两种酒之间在表面上有很大的差距。巴多里诺更恬淡些，是相当典型的轻酒体红酒。巴多里诺闻起来更飘逸芳香，而深颜色的阿玛罗恩气味强烈浓重。

当你品尝每种酒的时候，想一想酒含在口中时，你所感到的每种酒的浓重程度。酒体较轻的巴酒可能使你没有一点浓重的感觉，而酒体丰满的阿酒好像要填满你整个口腔，因为这种酒相当浓重。回过头来看巴酒，一经比较你立刻就会

看到这种酒是多么轻盈。



想一想你在哪种场合下喝哪种酒。如果你和我们一致，你很可能认为酒体轻的酒在夏天、在午餐时、或者你要吃一顿便餐时饮用更好一些。在冬日里，拿块味道不错的硬面包就着一大块干酪喝着酒体丰满的红酒是很惬意的。

为了进一步强化关于酒体的练习，你还可以加上第三种酒：瓦尔波里塞拉（Valpolicella）。这种酒和巴多里诺、阿玛罗恩产自同一个地区并且用同一种葡萄酿制。（事实上这种酒和阿酒相似，阿玛罗恩是一种高级的瓦尔波里塞拉）。这种酒属中等酒体，多少比巴多里诺更浓重些，而比阿酒要轻盈得多。

## 练习 3：低酒精 VS 高酒精

你在练习 2 中所发现的两种酒之间在酒体方面的一些（不是所有的）不同，是因为酒精含量的巨大差异所致。（巴多里诺酒精含量约 12%，而阿玛罗恩高达 14% 或更高些。）一般来说，酒中的酒精含量越高，那种酒的酒体越丰满。

但是高酒精含量对红酒也有别的影响。为了了解酒精在红酒味道中的作用，买两种卡百内·索维农酒：一种产自智利，另一种产自加州。买加州产的酒时，请选至少 12 美元一瓶的，以便和低廉的（4 ~ 8 美元）智利产卡百内形成鲜明的对照。因你选择的品牌所致，智利红酒酒精含量可能是 12% 或 12.5%，而加州卡百内可能约为 13.5%。（每种酒的酒精含量都印在标签的某个地方。可惜，你不能完全相信在美国销售的酒酒瓶上的数字，因为美国标签法允许酒厂在标签上标明酒精含量时出现 1.5% 的误差。）

当你嗅闻这两种酒的时候，你可能发现酒精含量高的加州酒，气味更明显，因为酒精汽化时会把气味送入你的鼻

孔。你还可能发现这种气味使你兴奋，而智利卡百内相比之下气味就不特别明显。

在你的口中，加州酒感觉浓厚、丰满可能还要甜些，尽管在技术上是一种干红酒；加州酒酒体较重，也较有风度、比较实在。而智利卡百内酒体更轻、糖更少、更淡薄或不甚浓郁。

现在请特别注意每种酒的单宁量（见练习1，回顾一下单宁）。智利红酒可能比加州酒喝起来单宁味更强些，也就是说这种酒在你口中更强劲而不太柔和。形成这种印象的一个原因是智利酒含较少量的酒精（柔和）与单宁（强硬）抗衡。酒精含量高的加州酒口感更柔和，因为其中的酒精对单宁产生了抵消作用。




想一想你更喜欢什么酒，并且在什么场合你更喜欢这种酒。尽管当你第一次品尝时，酒精含量高的红酒通常更有吸引力并且更可口，但是你很快就会厌倦它们；酒精含量低的酒在吃饭过程中比较容易饮用，酒精含量低的红酒在炎热的天气里也比较容易饮用。

## 练习 4：酸 VS 单宁

即使不了解每一种酒中酸和单宁的明显区别，你也能够终生享受饮用红酒的乐趣。但是，如果你的确想了解这种区别的话，请做下面练习。




区分红酒中酸和单宁的不同，对于饮酒人（包括我们！）是一个很大的挑战。因为红酒的这两种成份多多少少起了同样的作用：它们使酒在你口中感到强劲而不柔和。事实上红酒中的单宁和酸是互相作用，密不可分的。然而，红酒中的单宁随着酒的陈化而变化（柔化），所以很自然地与酒体分离并在瓶底形成沉淀物，而酸却永远置于酒体之中。

陈化能够使粗糙的新酿红酒变得柔和，结果是单宁造成了酒的强劲与粗犷，但陈化仅仅加大了酒的酸度。当你需要作出决定是否要陈化某一种红酒的时候，辨别酒中的酸度和单宁能够帮您作出正确的抉择。

为做这个练习，我们推荐两种完全不同的红酒。一种是产自意大利皮埃蒙特地区的巴伯拉·阿尔巴。挑选价值不到18美元的巴伯拉·阿尔巴酒，因为其他价格的酒都含有一些橡木单宁，这种成分不利于你搞清酒中的酸度问题。第二种酒请选产自法国北罗纳河谷酒产区的科尔纳酒。

不要期望发现由于单宁和酸造成的酒的外表和气味之中的区别，（但含酸量较高的巴伯拉酒是个例外，该酒气味芳香），因单宁和酸度的差异会在你的口中产生各种不同的表现。

当你品尝各种酒的时候，请注意，没有哪一种是完全柔和的。两种酒都同样的强劲浓烈，尽管原因不同：巴伯拉酒的强劲因酸所致，而单宁使科尔纳酒强劲。品尝巴伯拉酒时，把你的思绪集中在舌面上，你会感到酸的存在。然后品尝科尔纳酒，集中在舌后根，你将体会到单宁的粗糙。

下面是你可能观察到的两种酒的一些情况：

- 酸度较高的巴伯拉酒入口鲜润，有明显的果香味。
- 尽管巴伯拉酒口感强劲，但很顺滑。
- 含单宁的科尔纳质地粗糙，你会称之为“有嚼头”。
- 巴伯拉比科尔纳更有深度，也就是说能使你的味蕾分辨出更多的层次。
- 科尔纳使你感到口中更宽广恢弘，也就是说它的味道充斥整个舌面。
- 你喝下巴伯拉酒后，会使你满口生津。
- 当品尝过含单宁的科尔纳后，你会感觉苦涩，口干舌燥。



品尝科尔纳酒时，吃点瑞士干酪或奶酪，注意单宁如何变得不那么苦涩粗糙了。吃奶酪时，喝巴伯拉酒，味道很好。奶酪能够改变单宁含量高的科尔纳酒的味道，但却不能同样的改变酒的结构。

## 练习 5：黑比诺 VS 卡百内·索维农

卡百内·索维农和黑比诺是世界上最重要的两种红葡萄品种，但是它们之间区别很大。因此用它们酿的酒也大相径庭。

买一瓶美国的黑比诺（加州产或俄勒冈产）和一瓶卡百内·索维农（加州、华盛顿州或长岛产）。不要太吝啬舍不得买卡百内，否则你得不到合适的样品，买那种酒至少花费 12 美元。

仅从表面上你就能够看出这两种酒的不同。卡百内酒色泽幽暗，而黑比诺酒要淡得多。这种区别是因为黑比诺葡萄中黑色素较少，而卡百内葡萄中则较多。

黑比诺酒的气味会使人想到草莓、覆盆子、黑刺梅或李子的气味。你还能发现一股像矮树丛那样的林木气味。卡百内的气味会使你想到黑醋栗或红醋栗，也可能有一点菜蔬和药草味。当你品尝这两种酒时，你很可能注意到：

- 像气味一样，每种酒的味道也不同。
- 黑比诺比卡百内单宁量低，感觉更顺滑些。
- 黑比诺比卡百内可能更芳香怡人。
- 卡百内质地更厚重，酒体更丰满，比黑比诺更有“嚼头”。
- 尽管黑比诺有多种口味，但是卡百内的口感更强劲。

## 练习6：品种特点

这个练习以第五个卡百内·索维农和黑比诺的比较练习为基础。

打开都是美国产的一瓶墨尔乐酒和一瓶津芳德尔酒（当然是红色的那一种！），像在练习5中做卡百内和黑比诺比较练习时那样，使用每瓶酒中一样的酒量。与卡百内·索维农和黑比诺一道品尝墨尔乐和津酒，进而比较每种酒的色泽，气味和味道。

你可能会有如下的一些发现：

- 黑比诺在四种酒中色泽最淡薄，另外三种颜色非常幽深。
- 墨尔乐在气味和口味上更有卡百内的风范（每种酒中都可能混有一些其他的葡萄成分），但是墨尔乐闻起来有李子味，略有一股巧克力味。墨尔乐和卡百内酒闻起来有烟熏、烘烤和辛辣味（特别是肉桂和丁香味），或者有陈化时所用橡木桶散发出来的模模糊糊的香味。
- 津芳德尔有一股新鲜浓郁的草莓香味，和黑比诺的草莓味比较，更加成熟、更加浓郁。
- 津芳德尔和墨尔乐比卡百内更柔和，单宁量也低（见关于单宁的练习1）。
- 津芳德尔和墨尔乐看起来比卡百内酒精含量都略高一些（参阅练习3关于酒精的内容）。
- 黑比诺是四种酒中口味最新鲜、最飘逸的一种酒。

如果你和朋友们一起品尝并讨论这四种酒的话，可能会在这四种酒中作出更多的比较，这取决于你选择哪种品牌的酒。一定要讨论你更喜欢喝哪种酒配吃哪种食物。喝津芳德尔，吃德州－墨西哥菜，谁来试试？

# 练习 7：普通酒 VS 优质酒

现在大多数酒质量上都过得去，但是有一些酒的品质照比其他一些明显的要好。（这也就是为什么即使是同一种风格的酒也存在价格差异的原因。）优质酒有哪些其他的酒不具备的特点呢？




涉及酒的品质标准都是一些难以琢磨的概念，像层次、和谐、程度、深度、浓度和与风格一致。（《葡萄酒》一书第2章有更多关于酒的标准方面的内容。）使这些概念费解的原因是你不能对它们进行可观的比较和计量。确定一种酒是否高品质，高到什么程度，唯一的办法是品尝这种酒。因为个人品酒的方法多有不同，所以大家对同一种酒品质的看法也不会一致。

尽管下面的练习还不足以使你获得职业品酒师的资格，不过可以给你一些区别一般品质与优良品质酒的第一手经验，也使你能够亲身体验一下关于酒品质的主要标准。

买一瓶廉价的波尔多红酒，标签上的原产地名（正式的地名）仅仅是波尔多字样（这种酒售价约 10 美元）。再买一瓶优质波尔多红酒，最好是产自同一年，标签上的原产地名字是波尔多一个具体的地区，像 St.Julien 或 Pauillac。取决于你要比较的程度和范围，买这种波酒每瓶要花费20～40美元。为了买第二种酒时能够作出正确的选择，一定要咨询一下售酒商店的专家，可以读一读第10章关于波尔多酒的内容。

好，现在拔出酒瓶的木塞开始对这两种酒进行比较。廉价的酒颜色比较浅，可能更容易看透。酒的气味新鲜、强劲度适中、一目了然；有黑醋栗和李子味，还有点菜蔬或焦橡木味。这种酒喝起来舒服怡人，酒体轻盈到适中、顺滑、单宁味不浓，容易上口。

你可能会惊讶地发现比较昂贵的酒并不比廉价的酒好喝（喝的当时）。首先，你闻到的是酒中的烘烤味、辛辣的橡木味。你必须要频频、轻轻地晃动酒杯，这样酒中的其他气味才会扑面而来（比如黑醋栗、铅笔、烟草和泥土味），因为这些气味都蕴藏在红酒中。这样的酒倒入口中，又生硬、又粗糙、单宁味过浓、难以消受。




但是，酒的品质没必要和喝酒时感觉的好坏联系在一起。有一些酒，像最优秀的波尔多红酒需要几年时间才能达到和谐和真正令人舒服愉快的境地。在这个练习中，不要用它取悦人的程度系数评判酒，而要去发现比较昂贵的酒下面的品质特点：

- 尽管酒含单宁，当你集中精力时，你会发现该酒也有浓郁的果香味——足以和单宁抗衡。
- 当你品尝时，酒在你的口腔中发生了很多变化。把酒含在舌面上时间越长，品到的味道越多，这就是层次。
- 当酒置于杯中时，酒看来会变得越来越好。
- 与低廉的酒不同，那类酒“就那副模样”了，而较好的酒有多层次的味道和趣味（深度）。
- 这种酒与廉价的酒比较，口味更饱和浓郁（浓度）。
- 较好的酒饮后满口留香，余味无穷。
- 较好的酒更有趣味。

如果你尝一尝充分熟化的波尔多红酒，你会发现酒中不同凡响的层次与和谐，这种品质远远超过廉价的酒给你带来的简单的舒适感。

## 练习 8：波尔多 VS 加州卡百内

这个练习有助于学习和了解地理上的地区（terroir）（影响酒品质的葡萄的生长条件），同时还有心理上的地区(terroir)，即能够影响酒风格的该地区人的传统和态度。

买一瓶产自左岸的（见第 10 章或咨询售酒商）上好波尔多红酒，每瓶售价 20 到 25 美元，再买一瓶售价较高的加州产卡百内·索维农。

这两种酒都是用卡百内·索维农葡萄酿制的。加州酒中混有一些墨尔乐（合法比例25%），尽管标签上只标出了卡百内。波尔多酒中也混有卡百内·弗兰克，或另外一种主要的葡萄墨尔乐。鉴于这两种酒都是用同一种葡萄酿制的，它们应该彼此相似，不过，是这样吗？

当你比较这两种酒时，你可能会发现差异大于相似。两种酒的相似点包括：

- 色泽深、暗，尽管加州酒颜色更深些。
- 黑醋栗和烘烤、辛辣的橡木味。
- 强劲的单宁。

区别可能包括下面内容：

- 加州酒气味更明显，芳香四溢。
- 和波尔多酒比较，加州卡酒醇厚，酒质相对柔和，略有甜味。
- 加州酒在口中有浓郁的果香味。
- 波尔多酒苦涩、含蓄，你需更加聚精会神的品味该酒的妙处之所在。
- 和加州卡酒比较，波尔多酒少一些芳香气味，更多一些泥土味。
- 波尔多酒质地更枯燥，可能也更苦涩。

加州卡百内（如果口味和我们希望的那样）反映了使用熟透的葡萄，果味优先的酿制风格；而波尔多则用不太成熟的葡萄，体现本地区更传统的酿制风格而较少考虑产品的气味芳香与否。

# 练习9：西拉兹VS西拉

西拉兹和西拉是同一种葡萄的两种名字。那还比什么呢？什么都要比！

在澳大利亚和南非，西拉葡萄和用这种葡萄酿造的酒都叫西拉兹。在世界其他的地方，包括法国的罗纳河谷这种葡萄都叫西拉。在那里，这种葡萄对赫米塔奇和科特·罗蒂埃等优质红酒有举足轻重的作用。（有关这两种酒的内容，见第4章和第14章。）

因为气候、土壤和酿酒的技术不同，澳大利亚的西拉葡萄酒和法国罗纳河谷以西拉葡萄为主的红酒差异很大。做这个练习，自己亲自看看，闻闻并尝一尝。

买一瓶廉价的澳大利亚西拉兹酒和和一瓶克罗兹－赫米塔奇、科尔纳或任何法国罗纳河谷北部酒产区的红酒。当你比较这些酒在颜色、气味和味道时，你会发现有以下的不同：

- 西拉兹酒颜色更淡些。
- 西拉兹酒有熟草莓那样浓郁的芳香气味，相比之下罗纳酒有菜蔬、调料和乡村的泥土气息。
- 罗纳酒比西拉兹酒酒体更丰满，单宁量也更高。
- 罗纳酒富有泥土气，而西拉兹更芳香。
- 西拉兹更柔和，容易上口。
- 罗纳酒强劲刚烈、不容易消受。

澳大利亚的酿酒师是世界上最棒的，他们可以酿造出足够吸引人、芳香扑鼻、低单宁的红酒；而在世界其他地方，同样的葡萄只能酿出粗糙、苦涩、需要长时间陈化的酒。这种西拉兹——西拉的比较是显示澳大利亚红酒成功之处的完美典范。

# 练习 10：凉爽气候 VS 温暖气候

第 2 章描写了气候对葡萄酒风格的影响。天气越凉爽，葡萄成熟程度越差，酿的酒酒体越轻。相反，天气越温暖，葡萄成熟的越好，造的酒酒体也越丰满。（自然，所有的变量都可以使用，但是一般来说，气候的比较是最有力量的。）

为了亲自检验气候对酒的影响，买一瓶意大利东北部产的墨尔乐（威尼托、弗卢尔－威尼吉亚、吉拉或特伦坦·阿尔托·阿迪奇等地区，见第 12 章）和一瓶 10 ~ 12 美元加州产墨尔乐酒。

意大利酒可能看起来色泽恬淡些并且略有股菜蔬味，这表明墨尔乐葡萄成熟程度较低。这种酒酒体轻到中等，酒精度数不高、糖分极少、酸度适中、新鲜爽口、单宁含量不高。

相比之下，加州墨尔乐色泽幽深，有浓烈的李子香味。（也可能有橡木味，与天气相比与酿造方式关系更大些）作为典型的温暖气候地区酿制的酒，加州墨尔乐酒体丰满、柔和、酒精含量高、熟果香味、醇厚、单宁酸柔和。成熟的果香味和高含量酒精一起给人一种甜丝丝的感觉。

考虑一下两种酒中你更喜欢哪一种只用来喝喝而不吃东西，而哪一种边吃边饮更妙。然后点燃烤架，亲自检验一下你的理论是否正确！

# 第四部分

# 附　录


CERETTO
BARBARESCO
LINDEMANS
BIN 50
SHIRAZ
REX HILL
1994
OREGON
WILLAMETTE VALL
PINOT NO
BAROLO
1990
BRUNO GIACOSA

## 本部分提要

翻到本书这部分，你可以迅速找到关于酒的某个技术词汇的定义或可以验证你 Vosne Romanee 的发音是否正确。如果你赢了，随后的酿酒年份表正好帮你选一种酒用来庆贺。

# 附 录 1

# 红酒词汇发音指南

重读音节用大写字母标出

| | |
|---|---|
| *Aglianico* | *ah lee AHN ee coh* |
| *Aglianico del Vulture* | *ah lee AHN ee coh del VUL toor ay* |
| *Araujo* | *ah RAU ho* |
| *Barbaresco* | *bar bah RES co* |
| *Barbera* | *bar BEAR ah* |
| *Bardolino* | *bar doe LEE noh* |
| *Barolo* | *bah RO lo* |
| *Beaujoleas* | *boh jhoe lay* |
| *Beaulieu* | *bo l'yuh* |
| *Bourgogne* | *bor guh nyeh* |
| *Bourgueil* | *bor goye* |
| *Brouily* | *broo yee* |
| *Brunello di Montalcino* | *brew NEL lo dee mon tah CHEE no* |
| *Canaiolo* | *can eye OH loh* |
| *Carmenet* | *car meh nay* |
| *Carmignano* | *car mee NYAH no* |
| *Chateau Beychevelle* | *shah tow baysch vel* |
| *Chateau Haut-Brion* | *oh bree oan* |
| *Chateau Lafite-Rothschild* | *lah feet roth sheeld* |
| *Chateau Lafleur* | *lah fler* |
| *Chateau Latour* | *lah tor* |
| *Chateau Margaux* | *mahr go* |
| *Chateau Mouton-Rothschild* | *moo tahn roth sheeld* |
| *Chateau Petrus* | *peh troos* |
| *Chateau Trotanoy* | *trot ahn wah* |
| *Chateauneuf-du-Pape* | *shah tow nuf dew pahp* |
| *Chenas* | *shay nahs* |
| *Chianti* | *key AHN tee* |
| *Chianti Rufina* | *key AHN tee ROO fee nah* |
| *Chinon* | *she nohn* |

（续）

| | |
|---|---|
| Chiroubles | sheh rooh leh |
| Clos du Val | clo dew val |
| Colheita | col YAIT ah |
| Cote de beaune | coat deh bone |
| Cote Chalonnaise | coat shal oan naize |
| Cote d'Or | coat door |
| Cote de Nuits | coat deh nwee |
| Cote de Nuits-Villages | coat deh nwee vee lahj |
| Cote Rotie | coat roe tee |
| Cotes du Ventoux | coat due vahn too |
| Dolcetto | dohl CHET oh |
| Domaine Leroy | doh men lay wah |
| Eisele | EYE seh lee |
| Estancia | eh STAHN see ah |
| Etude | ae tood |
| The Eyric Vineyards | EYE ree |
| Fleurie | fluh ree |
| Garrafeira | gar ah FAIR ah |
| Gattinara | gah tee NAII rah |
| Gigondas | jhee gohn dalıs |
| Givry | gee vree |
| Grands cvrus classes | grahn crew clas say |
| Graves | grahv |
| Haut-Medoc | oh may doc |
| Hermitage | er mee tahj |
| Julian Chivite | HOO lee ahn chi VEE tay |
| Julienas | jool yay nalıs |
| La Jota | lah HO tah |
| Languedoc-Roussillon | lahn gweh doc roo see yon |
| Listrac | lee strahk |
| Loire | l' wahr |
| Margaux | mahr go |
| Medoc | may doc |
| Mercurey | mer cure ay |
| Meritage | MER eh tej |
| Montepulciano d'Abruzzo | mon tay pul chee AII noh dah BRUTE so |
| Morgon | mor gohn |
| Moulin-a-Vent | moo lahn ah vahn |
| Moulis | moo lees |
| Nebbiolo | neb bee OH lo |
| Niebaum-Coppola | NEE baum COPE poh lah |

（续）

| | |
|---|---|
| *Nuits-St.-Leognan* | *nwee san jorg* |
| *Pauillac* | *poy yac* |
| *Penedes* | *pen eh DAIS* |
| *Pessac-Leognan* | *pay sac lay oh nyahn* |
| *Pinotage* | *pee noh TAHJ* |
| *premier cru* | *prem yay crew* |
| *Quita* | *KEEN ta* |
| *Regaleali* | *ray gah lay AH lee* |
| *Regnie* | *ray nyay* |
| *Ribera del Duero* | *roe BEAR ah del doo AIR oh* |
| *Rioja* | *ree OH hah* |
| *Rully* | *rue yee* |
| *Sainy-Amour* | *sant ah more* |
| *Saint-Nicolas-de-Bourgueil* | *sah nih coh lahs deh bor goye* |
| *Sangiovese* | *san joe VAY say* |
| *Seghesio* | *seh GAY see oh* |
| *Spanna* | *SPAH nah* |
| *St.-Estephe* | *sant eh steff* |
| *St.-Julien* | *san jewlyen* |
| *St.-Emilion* | *sant ay meal yon* |
| *Tempranillo* | *tem prah NEE yoh* |
| *Tinto* | *TEEN toe* |
| *Torgiano* | *tor gee AH no* |
| *Vacqueyras* | *vah keh rahs* |
| *Valpolicella* | *val po lee CHEL lah* |
| *Vega sicilia* | *VAY gah see SEAL yah* |
| *Vielles Vignes* | *vee ay voe nyeh* |
| *Vinho* | *VEEN yo* |
| *Vino Nobile di Montepulciano* | *NO be lay dee mon tay pul chee AH no* |
| *Vosne-Romanée* | *vone roh mah nay* |
| *Willamette Valley* | *will AM ett* |

# 附 录 2
# 红酒词汇表

**acidity**: 酒的一种成分，通常由酒石酸（葡萄含的一种天然酸）构成，按体积算约占酒的 0.5% ~ 0.7%。

**aerate**: 准备饮用前把酒与空气接触，通常的目的是释放出陈酒中陈腐的气味或柔化新酒、减少苦涩味。

**alcohol level**: 按体积算酒中酒精含量的百分比；大多数红酒酒精含量在 11% ~ 14%之间。

**amplitude**: 酒在口中令人感到丰满和扩张的一种品质。

**AOC**: Appellation d' Origine Controllee 的缩写，有时缩短为Appellation Controllee 并缩写为AC；翻译过来是“法定产区名称”。法国政府为最高级别的酒所规定的官方等级，酒的名称、产地、葡萄品种和其它受法律制约的限定因素。

**appellation**: 名称。经常用来表示某种酒的正式的地理原产地，是酒正式名称的一部分。

**American oak**: 美国森林中产的橡木和用这种橡木制作的木桶。一些酒产区的酿酒人（像西班牙和澳大利亚）喜欢用美国橡木桶陈化自己产的酒。

**aroma**: 表达酒的气味的一般词汇。更准确地说，aroma所指新酒的芳香气，而bouquet 指的是酒陈化后产生的醇香气。

**aromatic compounds**: 葡萄中的有机成分，这种成分能使酒产生多种气味和味道。

**astringent**: 描写酒中的单宁、酸或二者一起在口中产生的干、糙和涩的感觉的一个单词。

**balance**: 红酒中酒精、残留的糖、酸和单宁之间的相互关系。当没有任何一种成分在味觉上过于突出时，这种酒可以说均衡性好。均衡性在酒中是很可贵的。

**barrel**: 用来陈化红酒的一种比较小的木制容器，一般容积为 60 加仑，用橡木制作。

**black grapes**: 皮中含有淡红或蓝色色素沉淀，用来酿制红酒的葡萄。

**blend**: 把两种或多种酒混合在一起，通常由不同品种葡萄酿的酒；一种用多种不同葡萄汁酿的酒。

**bodega**: 一家西班牙酒厂。

**body**: 酒在口中的一种重量感，部分因酒中酒精含量所致。

**bottle age**: 酒装瓶后的熟化。大多数红酒出厂前经过短时间的熟化，优质红酒在客户手中还要经过额外的熟化时间。

**bouquet**: 酒经过陈化自然产生的成熟的醇香气味。

**cask**: 用来酿酒或储酒的较大的木制容器。

**castello**: 意大利语“城堡”，指酿酒庄园。

**chateau**: 法文单词，指大酿酒庄园，一般用于波尔多地区同

时也用于其他地区。

**classico**: 意大利语单词用于某种DOC酒，其葡萄园位于产该种特别DOC酒地区原始，确切的地点。同时见DOC。

**clone**: 某一葡萄品种的附属品种，与那种葡萄比较更显示出自己不同的特色。

**colheita**: 葡萄牙语，酿酒年。

**commune**: 村落。

**complex**: 不简单。一种多层次的酒有多种不同的味道。

**cosecha**: 西班牙语，酿酒年。

**crisp**: 描写酸含量高的酒质地的词汇。

**decasnt**: 把酒从瓶中倒入另一个容器中，目的是使酒透气或使酒与酒中沉淀物分离。

**depth**: 优质酒的特点，给人的印象是口味层次更深，而不止是平滑、单一。

**district**: 比区域（region）具体，又没村落（commune）那么具体的地理实体。

**DO**: Denominacion de Origen 的缩写，翻译为“产地名称”。西班牙官方制定的酒的级别，这些酒的名称、产地、葡萄品种和其它限定因素受法律制约。

**DOC**: Denominazione di Origine Controllata 翻译为“法定产区名称”。意大利官方制定的等级，酒的名称、产地、

葡萄品种受法律制约。也是葡萄牙官方制定的最高酒的等级、Denominacao de Origen Controlada 的缩略语。翻译相似，意义相同。

**DOCG**: Denominazione di Origine Controllata e Garantita 的缩略语，翻译为“原产地管制及保证法规”。意大利对最高级别地酒规定的官方等级。

**domaine**: 法文单词，指产酒庄园。通常用于勃艮第地区。

**dry**: 甜的反义词。

**estate**: 种植葡萄并且用自家葡萄园产葡萄酿酒的庄园。标签上印有 estate 的酒由拥有酒厂并且酿酒的同一家实体所有（或在某种情况下，被直接控制）的葡萄园酿制。

**fermentation**: 通过酵母菌的作用，葡萄汁中的糖转变成酒精（因此葡萄汁变成酒）的自然变化过程。

**firm**: 描写不柔和、也不粗糙、不苦涩红酒的一个词汇，一般与红酒中单宁含量有关系。

**finish**: 把酒咽下或吐出后，酒留给你的最后感觉印象。

**flavour compounds**: 葡萄中的有机成分，使酒产生多种气味和口味。

**flavour intensity**: 明显并且容易观察到的酒味道的层次。

**flavours**: 通过后鼻道在口中你能感觉得到的酒挥发性气味成分。

**fortified wine**: 添加酒精的酒。

French oak: 法国森林产橡木，是陈化多数红酒最好的的橡木；也表示用这种橡木制作的桶。

garrafeira: 描写一种陈酿酒的葡萄牙文单词。这种酒有特别的陈化时间要求，出售前在橡木桶和瓶中至少陈化三年。见陈酿注释。

gran reserva: 见于西班牙红酒酒瓶上，这种红酒离厂出售前在橡木桶和瓶中至少陈化五年。

grand cru: 授予一些法国葡萄园和用这些葡萄园产葡萄酿制的酒官方制定的等级，经常见于勃艮第和阿尔萨斯地区产的酒瓶上；在波尔多圣·艾美隆地区，是一种授予一些特别酒厂的级别。

grand cru classe: 这一短语出现在 1855 年等级认定的酒厂酿制的酒标签上；在波尔多圣·艾美隆地区解释为“优良等级”，一种授予高于 grand cru 级别的特别酒厂。

grape tannin: 来于酿酒用葡萄含在红酒中的单宁。

grape variety: 葡萄遗传下来的单一品种。

length: 优质酒的一种特点，这种酒能在舌面上产生一种连续性感觉印象。

maceration: 在葡萄汁中浸渍红葡萄皮的过程，以溶解葡萄皮的颜色、单宁和葡萄汁中的其他成分。该词常用来描述葡萄皮和葡萄汁接触的全过程，包括发酵时期。

malolactic fermentation: 苹果酸转变为乳酸的自然过程，该过程会柔化酒中所含全部的酸，大多数红酒都经历这个过程。

**maturation**: 酒厂的陈化时期，在这个时期中红酒逐渐达到能够装瓶的成熟状态；也是红酒装瓶后所经历的变化和演变过程。

**new oak**: 一个不太准确的词，用来表示新橡木桶（也叫第一年橡木）和用过一至四次的桶。

**New World**: 指欧洲以外酿酒国家的集合词。

**oak**: 世界大多数地区用来制作酿酒容器的一种树木。

**oaky**: 具备由橡木产生的气味、味道和单宁的特点。

**old oak**: 已失去橡木特点特别旧的橡木桶，一般五年或五年以上。

**old vines**: 一个不规则的词，用来表示那种老葡萄树。人们认为因为树老结的葡萄品质就高——一般情况下40年树龄或更长些——因此产量很低。

**Old Wrold**: 欧洲产酒国的集合词。

**palate**: 品酒员嘴的同义词，或者指酒在口中明显产生的特点。

**phylloxera**: 一种以葡萄科属植物根为食的寄生虫，往往导致葡萄树的过早死亡。

**premier cru**: 一个正式级别低于grand cru级别，授予一些法国葡萄园和这些葡萄园酿制的酒；经常见于勃艮第红酒的酒瓶上。

primary aroma: 酒中产生的酿酒所用葡萄的芳香气味。

red grapes: 皮中含有浅红或蓝色色素的酿酒用葡萄，也叫黑葡萄。

region: 没有district具体但是比country具体的多的地理实体。谈到意大利酒时，region一词用于政治实体同时也表示该地区范围内的产酒区。

reserva: 见于西班牙酒上，与同一种类型非陈酿酒比较，一种在酒厂陈化时间较长的酒（通常在橡木桶中和瓶中一起陈化）；陈酿红酒出售前必须至少陈化三年。如果出现在葡萄牙酒上，表示产于一个村落的超级品质的红酒。

reserve: 被认为比非陈酿相同类型普通酒更优秀的酒的标志；该词在美国和法国使用不规范。

residual sugar: 发酵后留于酒中的糖。

rich: 描述味道、质地和其它酒赋予感觉上的一个词汇。

riserva: 意大利文单词，意为“陈酿”，和同一种类型非陈酿酒比较出厂前陈化时间较长的一种酒，意味着较高的品质。出厂前必须陈化的酒有资格使用riserva 这个词，每一种酒由各自的 DOC 标准限定。

second-label wine: 一种价格不贵或二等标签的酒。这种酒是酒厂使用被认为不值得使用主要标签的葡萄或酒酿制的。

sediment: 酒熟化时形成的红酒瓶中的固体残留物。

Serious: 一个优质酒的比喻用语。

**single-vineyard wine**: 用单一（不同寻常的好）地块所产葡萄酿制，并且不与其他酒厂产的酒混和，酒名标签上使用葡萄园名字；当 vineyard 一词不用来表示酒厂的规模和所有权时，该词使用起来并不规范。

**skin contact**: 葡萄汁和葡萄皮混合接触的过程；在红酒中，是酒吸收颜色、单宁和其他成分的过程。

**smooth**: 描写酒的词汇，该种酒质地不粗糙也不苦涩。

**soft**: 描写酒质地的词汇，该种酒酒精和糖（如果有的话）超过酸和单宁的含量，致使酒不粗糙，不苦涩。

**stemmy**: 描写红酒的词汇，该种酒给人的印象是干涩、粗糙、单宁的木质感。

**stems**: 葡萄串的木质部分，含单宁量高。发酵前葡萄梗通常摘除扔掉。

**structural components**: 主要是红酒中的酒精、酸、单宁和糖（若有）的成分。

**structure**: 一种酒因其结构成分（主要是酒精、酸、单宁和糖）所给人的感觉印象。

**style**: 酒用以显示自己全部特点的词汇。

**supple**: 描写酒的词汇，该种酒入口质地顺滑，没有粗糙、不爽的感觉。

**sweetness**: 酒中甜味的印象，因酒中残留的糖或其他甜味物质所致，像酒精。

tannin: 红酒中来于葡萄的一种成分。单宁是构成红酒最重要的成分。

taste: 用来描述酒在口中总体印象的综合词汇；更确切的说、酒的主要味道是甜、酸和苦。

terrior: 法文单词，用来描绘葡萄园葡萄生长条件，像天气、土壤、排水、坡度、高度和地形的集合词。

texture: 酒的组成结构或在口中的感觉。

varietal: 用单一或主要的酿酒葡萄命名的酒。

varietal character: 某一特别葡萄品种特点；因所用葡萄而产生的某一种酒的特点。

vegetal: 有植物或蔬菜的气味和味道。

vieilles vignes: 法文单词，意为“老葡萄树”。

vin de pays: 法文单词，意为“村酒；”从法律上说，这是一种比 AOC 酒级别低的法国酒。

vinification: 把葡萄汁酿成酒的活动。

vintage: 酿酒用葡萄生长并丰收的年景；有时候该词用作葡萄丰收的同义词。

viticulture: 种植葡萄的活动。

vitis vinifera: 世界上大多数酿酒葡萄所属的种类。

**weight**: 酒在口中重量的感觉。

**wood tannin**: 因酒陈化时所用木桶所产生的单宁。

**yeasts**: 能将葡萄汁变成酒的单细胞微生物。

**yield**: 某一具体地块所产葡萄的数量，在美国一般用吨（葡萄）／每英亩，在欧洲大部分地区用百升（酒）／每公顷表示。普遍的看法是产量越低，葡萄质量越好，因而酿出来的酒质量也越好。

# 附 录 3

# 邮购销售酒厂联系地址

一些酒厂生产量很小，或者产品极为紧俏－也许两种情况都有－非邮寄定购则买不到他们的酒。即使是邮寄，在一些情况下，也不能保障在近期能收到定购的货物。比如，我们肯定知道有三家这样的酒厂，格雷丝家族酒厂（Grace Family）、里昂奈提（Leonetti）酒厂和威廉·塞利埃姆（Williams & Selyem）酒厂，这些酒厂的求购者趋之若鹜，订单应接不暇。

此外，要与你所在州的酒类管理局核实确定，通过邮寄从其他州购买酒是否合法。

这里列出的酒厂生产的酒都很出色，邮寄定购它们的产品花费气力值得。祝你好运!

## 加利福尼亚

纳帕山谷的格雷丝家族酒厂(Grace Family Vineyard)生产世界上最紧俏的卡百内·索维农红酒，每年仅生产200箱。

Grace Family Vineyard
1210 Rockland Road
St.Hekena,CA 94574
Telephone:707-963-0808

拉发奈利(Rafanelli)产的津芳得尔红酒一直排在最著名的红酒行列之中。这是一流的干克里克津酒（Dry Creek

Zin）干红（酸度均衡适中）。该厂的卡百内·索维农也相当不错。酒厂座落在索诺玛（Sonoma）县的干克里克山谷.

A,Rafanelli Winery
4685 Dry Creek Rooad
Healdsburg,CA 95448
Telephone:707-33-1385

乔埃尔·彼得森（Joel Peterson）酒厂也是拉文斯·伍得（Ravenswood）公司的合伙人，被认为是美国最优秀的酒厂之一。拉酒厂所产的津红酒（彼厂生产大约五种）都是上品，购买这些酒主要通过邮寄。一家酒厂（Dikerson 酒厂）在纳帕；其余在索诺玛公司的地址是:

Ravenswood
18701 Gehrike Road
Sonoma ,CA 95476
Telephone:707-938-1960
Fax:707-938-9459

纳帕的海伦·特尔雷（Helen Turley）酒厂近期生产的酒品质之好令人敬畏。该厂生产的独家葡萄园津红酒和小西拉酒均可邮购，地址是:

Turley Cellars
3358 St.Helena Highway
St.Helena,CA 94574
Telephone:707-963-0940
Fax:707-963-8683

威廉·塞利埃姆（Williams & Selyem）位于索诺玛县俄罗斯河谷，生产全美国最好的，也是最难买到的黑比诺酒，同时还有上好的津酒。独家葡萄园黑比诺，特别是罗切

奥尔（Rochiioll）葡萄园和阿伦（Allcn）葡萄园的产品和津芳得尔酒。电话邮购地址是:

Williams & Selyem Winery
6575 Westside Road
Healdsburg ,CA 95448-9416
Telephone:: 707-433-6425

## 华盛顿州

得利尔（DeLille）酒厂位于西雅图附近的普杰特·桑得(Puget Sound)地区。这是一家新酒厂，生产一些本州最紧俏的好酒。像用雅希玛（Yakima）葡萄酿制的波尔多型的混合酒，Chalcur Estatc（卡百内·索维农，墨尔乐和卡百内·弗兰克混制），还有一种二等红酒（叫做 D2)。购买这些酒最安全的方法是邮购，地址是:

DeLille Cellars/Chalcur Estate
P.O.Box 2233
Woodinvilc ,WA 98072
Telephone:206-489-0544
Fax:206-402-9295

里昂奈提酒厂的卡百内·索维农和墨尔乐一直是美国最高级别的红酒。它们可能是该州最珍贵，最紧俏的酒。可以写信邮购这种红酒。酒厂位于瓦拉·瓦拉（Walla Walla）山谷。

Leonetti Cellar
1321 School Avenuc
Walla Walla,WA 99362

酒厂要求写信询购，谢绝电话预订。

魁尔希达·可利克（Quilceda Creek）在华盛顿州拥有一家最小的酒厂，主要生产一种酒：卡百内·索维农。这是一种特殊的酒，可邮购。酒厂位于西雅图附近的普杰特·桑得地区，葡萄产自哥伦比亚山谷。

✔ Quilceda Creek Vintners
5226 Old Machias road
Snohomish,WA 98290
Telephone and Fax:360-568-2389

安德鲁·维尔（Andrew Will）酒厂位于普杰特·桑得地区，是一家比魁厂更小的酒厂。每年产酒不到 1 000 箱。购买该厂生产的卡百内·索维农和墨尔乐，邮寄地址是：

✔ Andrew Will Cellars
1526 SW Bank Road
Vashon,WA 98070
Telephone:206-463-3290
Fax:206-463-352